

BIENVENUE AU DOMAINE HANDFIELD

La famille Handfield cultive l'art de recevoir
depuis plus de 85 ans

Au début des années trente alors qu'elle appartient à Irène et Victor Handfield,
la grande maison familiale ouvre ses portes sous le nom de "Pension V'la Le Bon Vent".

En 1945, c'est Conrad, fils d'Irène et Victor, avec son épouse Micheline, qui la convertira en une auberge mettant l'accent sur la gastronomie québécoise, ce qui lui fera gagner ses lettres de noblesse. Grand bâtisseur et personnage influent dans le domaine touristique québécois, Conrad a comme mission de transmettre les traditions de ses ancêtres en conjuguant l'art culinaire de la ferme à l'assiette, l'architecture ancestrale, ainsi que l'hospitalité bien de chez nous.

Après plus de 85 ans d'existence et soutenu par la troisième génération des Handfield,
le Domaine se voue toujours à la promotion du patrimoine et de la région de la
Vallée-du-Richelieu en présentant les produits de son terroir.

Vous retrouverez, à travers le menu, des produits en provenance des villages avoisinants ainsi que de différentes régions du Québec. De plus, vous retrouverez plusieurs plats aux saveurs d'érable en provenance de notre érablière.

Cette philosophie nous a valu la désignation "menu majoritairement québécois": un programme de reconnaissance pour les restaurants qui valorisent les Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec dans l'élaboration de leurs menus.

Bon appétit.





SPÉCIAL HUÎTRES

TABLE D'HÔTE

BLOODY SHOOTER

6 HUÎTRES SUR ÉCAILLES

CHAUDRÉE D'HUÎTRES

3 HUÎTRES ROCKFELLER

3 HUÎTRES FRITES 38\$

À LA CARTE

6 HUÎTRES 15\$

12 HUÎTRES 28\$

6 HUÎTRES ROCKFELLER ou FRITES 18\$

CHAUDRÉE D'HUÎTRES 10\$

Nos huîtres sont servies avec mignonette, citron et tabasco

SUGGESTION DE VIN

PICPOUL DE PINET, 2020 Domaine Reine Juliette

Bouteille 45\$ Verre 10\$



AJOUTEZ 18\$ AU PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL AFIN DE COMPOSER VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES
ADD \$18 TO THE PRICE OF THE MAIN DISH AND GET A 3 COURSE TABLE D'HÔTE
1 ENTRÉE STARTER | 1 POTAGE SOUP | 1 PLAT PRINCIPAL MAIN PLATE

LES ENTRÉES

THE STARTERS

ASSIETTE DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, oreilles de crisse LUMBERJACK PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, pork rinds	10\$
SALADE DU MARAÎCHER VEGETABLE MIX SALAD	12\$
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives	14\$
RACLETTE AU FROMAGE OKA, jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot OKA CHEESE RACLETTE, smoked ham on the bone, maple sausage and baby potatoes	18\$
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron SMOKED SALMON, capers, red onions and lemon	16\$

LES MARMITES

THE KETTLE

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE CANADIAN PEA SOUP	10\$
POTAGE CULTIVATEUR FARMER'S SOUP	10\$
SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM, croutons, fromage suisse, gratinée FRENCH ONION SOUP WITH FARNHAM RED BEER, croutons, swiss cheese, au gratin	12\$

LA MARÉE

THE SEA

POISSON DU JOUR CATCH OF THE DAY	Selon l'arrivage Market price
LINGUINI AUX CREVETTES, sauce crémeuse à l'ail, paprika fumé et citron SHRIMP LINGUINI, creamy garlic sauce, smoked paprika and lemon	26\$
SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes GRILLED SALMON, chimichurri sauce and julienned vegetables	33\$



GRILLADES & BRAISÉS

GRILLED AND BRAISED

VIANDE DU JOUR

MEAT OF THE DAY

Selon l'arrivage
Market price

TOURNEDOS DE LÉGUMES SUR SAUCE TOMATE AUX HERBES, accompagné de son Tian, champignon Portobello (plat végétarien)

VEGETABLE TOURNEDOS ON TOMATO AND HERB SAUCE, accompanied by its Tian, Portobello mushroom (vegetarian dish)

24\$

RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE »

“GRANDMOTHER STYLE” STEW, of paws and meatballs

34\$

BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines

MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables

34\$

MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce à l'orange, mousseline de panais

ROASTED DUCK BREAST, orange sauce, parsnip purée

40\$

MIGNON DE BOEUF GRILLÉ 200gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce béarnaise

GRILLED BEEF MIGNON 200gr, red wine and shallot sauce or bearnaise sauce

50\$

TARTARE DE BOEUF (170gr), frites, salade roquette et vinaigrette balsamique, copeaux de parmesan

BEEF TARTAR (170gr), fries, arugula, balsamic vinaigrette, parmesan shaving

28\$

LINGUINI CARBONARA

CARBONARA LINGUINI

23\$

LES DOUCEURS

THE SWEETS

FROMAGES DU MAÎTRE AFFINEUR

CHEESE PLATTER BY THE MASTER REFINER

18\$

SOUPE DE FRUITS MAISON, crème glacée à la vanille

HOMEMADE FRUIT SOUP, vanilla ice cream

9\$

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE

MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE

11\$

TARTE AU CHOCOLAT ET AGRUMES, coulis de framboises

CHOCOLATE AND CITRUS PIE, raspberry coulis

12\$

TARTE TATIN AUX POMMES, crème glacée à la vanille

APPLE TART TATIN, vanilla ice cream

12\$

TARTE AU SUCRE, SUGAR PIE, crème glacée à la vanille

SUGAR PIE, vanilla ice cream

12\$