

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 12\$

Nos huîtres sont servies avec mignonette, citron et tabasco

SUGGESTION DE VIN

MUSCADET SÈVRE ET MAINE, Barré Frères

Bouteille 55\$ Verre 11\$



AJOUTEZ 20\$ AU PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL AFIN DE COMPOSER VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

ADD \$20 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 QUÉBÉCOISE tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, oreilles de crisse, cretons	13\$
QUEBEC PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, pork rinds, creton	
SALADE COMPOSÉE	14\$
MIXED SALAD	
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS , sauce vin blanc, crème et ciboulette	17\$
SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives	
RACLETTE AU FROMAGE OKA , jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot	21\$
OKA CHEESE RACLETTE, smoked ham on the bone, maple sausage and baby potatoes	
TARTARE DE BOEUF (80gr) , salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croûtons	15\$
BEEF TARTAR (80gr), arugula, balsamic vinaigrette, parmesan tile. croutons	
TARTARE DE SAUMON ET MANGUE (80gr) , salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croûtons	15\$
SALMON AND MANGO TARTAR (80gr), arugula, balsamic vinaigrette, fried leek, croutons	

LES MARMITES / THE KETTLE

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE	12\$
CANADIAN PEA SOUP	
SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM , croûtons, fromage suisse, gratinée	14\$
FRENCH ONION SOUP WITH FARNHAM RED BEER, croutons, swiss cheese, au gratin	

LA MARÉE / THE SEA

LINGUINI AUX CREVETTES ET PALOURDES , sauce crémeuse à l'ail, paprika fumé et citron	29\$
SHRIMP AND CLAM LINGUINI, creamy garlic sauce, smoked paprika and lemon	
SAUMON GRILLÉ , sauce chimichurri, julienne de légumes	36\$
GRILLED SALMON, chimichurri sauce and julienned vegetables	
FISH N' CHIPS , servi avec frites et sauce tartare maison	33\$
served with fries, homemade tartar sauce	
TARTARE DE SAUMON ET MANGUE (180gr) , frites, salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croûtons	33\$
SALMON AND MANGO TARTAR (180gr), fries arugula, balsamic vinaigrette, fried leek, croutons	



GRILLADES & BRAISÉS / GRILLED & BRAISED

TOURNEDOS DE LÉGUMES SUR SAUCE TOMATE AUX HERBES, accompagné de son Tian, champignon Portobello (plat végétarien)	28\$
VEGETABLE TOURNEDOS ON TOMATO AND HERB SAUCE, accompanied by its Tian, Portobello mushroom (vegetarian dish)	
LINGUINI CARBONARA	26\$
CARBONARA LINGUINI	
RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE »	36\$
“GRANDMOTHER STYLE” STEW, pork knuckle and meatballs	
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines	36\$
MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables	
FILET DE BOEUF 200gr, sauce vin rouge et échalotes en sauce au poivre	56\$
BEEF TENDERLOIN 200gr, red wine, shallot and pepper sauce	
CUISSE DE PINTADE CONFITE, champignons à la diable	40\$
GUINEA FOWL LEG, spicy tomato mushroom sauce	
TARTARE DE BOEUF (180gr), frites, salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croûtons	33\$
BEEF TARTAR (180gr), fries, arugula, balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons	

LES DESSERTS / THE SWEETS

FROMAGES DU MAÎTRE AFFINEUR	21\$
CHEESE PLATTER BY THE MASTER REFINER	
TULIPE DE FRUITS FRAIS, crème glacée à la vanille et coulis de fruits	10\$
FRESH FRUIT TULIP, vanilla ice cream, fruit coulis	
CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE	13\$
MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE	
TARTE AU SUCRE, crème glacée à la vanille	13\$
SUGAR PIE, vanilla ice cream	
TARTE AUX DEUX CHOCOLATS, crème glacée à la vanille, coulis de fruits	14\$
TWO CHOCOLATE PIE, vanilla ice cream, fruit coulis	