

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.



ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE

**AJOUTEZ 25\$ AU PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL AFIN DE COMPOSER
VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES**

ADD \$25 TO THE PRICE OF THE MAIN DISH AND GET A 3 COURSE TABLE D'HÔTE
1 ENTRÉE STARTER OU OR POTAGE SOUP | 1 PLAT PRINCIPAL MAIN PLATE | 1 DESSERT

LES ENTRÉES

ASSIETTE DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, creton maison	13\$
LUMBERJACK'S PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, homemade creton	
SALADE COMPOSÉE, verte et crudités	15\$
MIXED SALAD, green and vegetables	
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette	16\$
SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives	
SALADE DE BETTERAVE ET FROMAGE TÊTE DE MOINE	17\$
BEETS SALAD AND TÊTE DE MOINE CHEESE	
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron	19\$
SMOKED SALMON, capers, red onions and lemon	
RACLETTE AU FROMAGE OKA, jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot	20\$
OKA CHEESE RACLETTE, ham on the bone, maple sausage and baby potatoes	
TARTARE DE SAUMON, mangue, salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croûtons	
SALMON TARTAR, mango, arugula salad and balsamic vinaigrette, fried leek, croutons	
ENTRÉE 80 gr 17\$	PLAT 160 gr 33\$
TARTARE DE BOEUF, salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croûtons	
BEEF TARTAR, arugula salad and balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons	
ENTRÉE 80 gr 18\$	PLAT 160 gr 35\$

LES POTAGES

POTAGE DU JOUR	9\$
SOUP OF THE DAY	
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	

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

TAGLIATELLE AUX CREVETTES, MOULES ET PALOURDES, paprika fumé, tomate et citron SHRIMP, MUSSELS AND CLAMS TAGLIATELLE, smoked paprika, tomato and lemon	30\$
PÉTONCLES RÔTIS (4) AU PARFUM DE CITRON ET BASILIC, julienne de légumes SCALLOPS (4) LEMON AND BASIL SAUCE, julienned vegetables	29\$
SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes GRILLED SALMON, chimichurri sauce, julienned vegetables	37\$

LES PLATS CUISINÉS ET GRILLÉS

CASSOULET DE LÉGUMES, tofu et champignon portobello (Végétarien) VEGETABLE CASSOULET, tofu and portebollo mushroom (Vegetarian)	27\$
FILET DE PORC, à l'érable et moutarde PORK TENDERLOIN, maple and mustard	31\$
RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE » "GRANDMOTHER STYLE" STEW, of pig's feet and meatballs	36\$
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables	36\$
BAVETTE DE BOEUF 170 gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce au poivre FLANK STEAK 170 gr, red wine and shallots sauce or pepper sauce	36\$
MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce à l'orange et mousseline de panais ROASTED DUCK BREAST, orange and parsnip mousseline sauce	45\$
FILET DE BOEUF 200 gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce au poivre BEEF TENDERLOIN 200 gr, red wine and shallots sauce or pepper sauce	55\$

LES PLATS DE BRASSERIE

POUTINE À L'EFFILOCHÉ DE PORC PULLED PORK POUTINE	18\$
TAGLIATELLE, sauce carbonara TAGLIATELLE, carbonara sauce	27\$
FISH 'N CHIPS, frites et sauce tartare FISH 'N CHIPS, fries and tartar sauce	27\$
BURGER DE BOEUF, champignons, brie, tomate, oignons, mayonnaise maison et frites BEEF BURGER, mushrooms, brie, tomato, onions, homemade mayonnaise and fries	29\$

POUR LES PETITS (5 À 12 ANS)

DOIGTS DE POULET (2), frites

CHICKEN FINGERS (2), fries

13\$

PÂTES SAUCE ROSÉE

PASTA WITH ROSÉE SAUCE

14\$

DESSERT AU CHOIX INCLUS | DESSERT OF YOUR CHOICE INCLUDED

CRÈME GLACÉE VANILLE, coulis de chocolat

VANILLA ICE CREAM, chocolate coulis

TARTELETTE AU SUCRE, crème chantilly

SUGAR TARTLET, whipped cream

NOS DESSERTS MAISON

TULIPE DE FRUITS FRAIS, crème glacée à la vanille, coulis de fruits

FRESH FRUIT TULIP, vanilla ice cream, fruit coulis

11\$

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE, crème glacée à la vanille

MAPLE SYRUP CHÔMEUR PUDDING, vanilla ice cream

11\$

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE

MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE

13\$

TARTE AU CHOCOLAT, crème glacée à la vanille, coulis de fruits

CHOCOLATE PIE, vanilla ice cream, fruit coulis

14\$