

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'assi-
ette, 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 prov-
enance 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 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 DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, oreilles de crisse LUMBERJACK PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, pork rinds	12\$
SALADE DU MARAÎCHER VEGETABLE MIX SALAD	13\$
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives	16\$
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	20\$
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron SMOKED SALMON, capers, red onions and lemon	18\$

LES MARMITES

THE KETTLE

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE CANADIAN PEA SOUP	11\$
POTAGE CULTIVATEUR FARMER'S SOUP	11\$
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	13\$

LA MARÉE

THE SEA

POISSON DU JOUR CATCH OF THE DAY	Selon l'arrivage Market price
LINGUINI AUX CREVETTES ET PALOURDES, sauce crémeuse à l'ail et paprika fumé SHRIMP AND CLAM LINGUINI, creamy garlic sauce and smoked paprika	28\$
SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes GRILLED SALMON, chimichurri sauce and julienned vegetables	35\$



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)	26\$
RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE » "GRANDMOTHER STYLE" STEW, of paws and meatballs	36\$
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables	36\$
MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce à l'orange, mousseline de panais ROASTED DUCK BREAST, orange sauce, parsnip purée	42\$
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	54\$
TARTARE DE BOEUF (170gr), frites, salade roquette et vinaigrette balsamique, copeaux de parmesan BEEF TARTAR (170gr), fries, arugula salad, balsamic vinaigrette, parmesan shaving	32\$
LINGUINI CARBONARA CARBONARA LINGUINI	25\$

LES DOUCEURS

THE SWEETS

FROMAGES DU MAÎTRE AFFINEUR CHEESE PLATTER BY THE MASTER REFINER	20\$
SALADE DE FRUITS MAISON, crème glacée à la vanille HOMEMADE FRUIT SALAD, vanilla ice cream	9\$
CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE	13\$
TARTE AU CHOCOLAT ET AGRUMES, coulis de framboises CHOCOLATE AND CITRUS PIE, raspberry coulis	14\$
TARTE TATIN AUX POMMES, crème glacée à la vanille APPLE TART TATIN, vanilla ice cream	14\$
TARTE AU SUCRE, crème glacée à la vanille SUGAR PIE, vanilla ice cream	13\$