MENU SOIR • 17:00 - 21:00/22:00

le dijon RESTAURANT

GROUPE DE 12 PERSONNES ET PLUS

ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT 10$
Servie avec un pain maison.

SALADE DU JARDIN 13$
Avec vinaigrette maison.

BÂTONNETS DE FROMAGE 16$
Accompagnés d'une salsa maison
et des copeaux de fromage.

TARTARE DE SAUMON 19$
Sésame, ponzu, oignon vert, citron et tempura.
Servi avec croûtons.

TARTARE DE BOEUF 20$
Mayonnaise d'ail noir, raifort, échalote,
oignon et câpres. Servi avec croûtons.

DUMPLINGS DE CHOU BRAISÉ FRITS 18$
Accompagnés d'une sauce aigre-douce au
prune et de charcuterie végé.

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE SAUMON 38$
Sésame, ponzu, oignon vert, citron et tempura.
Servi avec frites, salade maison et croûtons.

TARTARE DE BOEUF 40$
Mayonnaise d'ail noir, raifort, échalote, oignons et
câpres. Servi avec frites, salade maison et croûtons.

FILET MIGNON 64$
6 oz, accompagné de légumes du moment,
d'une purée de chou-fleur.
Servi d'une sauce au poivre.

RAVIOLI DE CANARD 40$
Farci de canard et mascarpone. Garni d'huile
de piment et crumble de peau de canard.
Sauce au fond brun et orange romarin.

CHEESEBURGER 32$
Fromage fumé, confit d'oignons, cornichons
maison, salade et bacon.
Servi avec frites et salade de choux.

GÉNÉRAL TAO VÉGÉTALIEN 30$
Tofu popcorn, accompagné de riz blanc,
champignons frits, huile de piment, légumes
de saison et sauce général Tao.

DESSERTS

TARTE À LA LIME 12$
Meringue et zestes confit.

SHORTCAKE AUX FRAISES 11$
Crème fouettée et sauce aux fraises.

BROWNIE MAISON 13$
Sauce au caramel salé et crème glacée vanille.

Les taxes et le service ne sont pas inclus.

DINNER MENU • 5:00 - 9:00/10:00 PM

le dijon RESTAURANT

GROUP OF 12 PEOPLE AND MORE

STARTERS

SOUP OF THE DAY 10$
Served with house-made bread.

GARDEN SALAD 13$
With house dressing.

CHEESE STICKS 16$
Served with homemade salsa
and cheese shavings.

SALMON TARTARE 19$
Sesame, ponzu, green onion, lemon and tempura.
Served with croutons.

BEEF TARTARE 20$
Black garlic mayonnaise, horseradish, shallot,
onion and capers. Served with croutons.

FRIED BRAISED CABBAGE DUMPLINGS 18$
Served with a sweet-and-sour plum sauce
and vegetarian charcuterie.

MAIN COURSES

SALMON TARTARE 38$
Sesame, ponzu, green onion, lemon and tempura.
Served with fries, green salad and croutons.

BEEF TARTARE 40$
Black garlic mayonnaise, horseradish, shallot,
onions and capers.
Served with fries, green salad and croutons.

FILET MIGNON 64$
6 oz, served with seasonal vegetables,
cauliflower puree.
Served with peppercorn sauce.

DUCK RAVIOLI 40$
Stuffed with duck and mascarpone.
Garnished with chili oil and duck skin crumble.
Brown sauce with orange and rosemary.

CHEESEBURGER 32$
Smoked cheese, candied onions, house pickles,
lettuce and bacon. Served with fries and coleslaw.

VEGETARIAN GENERAL TAO 30$
Popcorn tofu, served with white rice,
fried mushrooms, chili oil, seasonal
vegetables and General Tao sauce.

DESSERTS

KEY LIME PIE 12$
Meringue and candied zest.

STRAWBERRY SHORTCAKE 11$
Whipped cream and strawberry sauce.

HOMEMADE BROWNIE 13$
Salted caramel sauce and vanilla ice cream.

Taxes and service are not included.