

# 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



---

## LES METS EN ENTRÉE

---

VERDURE du Québec, pommes, cheddar, vinaigrette à l'érable	9\$
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons, citron	13\$
POÊLÉE de champignons au vinaigre balsamique	13\$
RACLETTE au fromage Migneron, pommes rattes, charcuterie et condiments	14\$
CRÊPE de crevettes de Sept-Îles et champignons, gratinée	15\$
CARPACCIO de figues, mozzarella de bufflonne et magret fumé, vinaigre de noisettes	16\$
TERRINE de foie gras au torchon, chutney pommes et raisins, toast de pain d'épices	16\$
HUÎTRES fraîches servies avec mignonnette <i>(demandez à votre serveur les sélections du jour)</i>	6/18\$ ** 12/34\$
HUÎTRES chaudes, garnitures assorties	6/18\$

### TABLE DE L'ÉCAILLEUR DU SAMEDI SOIR (DU 13 OCTOBRE AU 24 NOVEMBRE)

variété d'huîtres fraîches à volonté avec accompagnements  
Vous ouvrez, vous dégustez!  
50\$

---

## LES METS EN MARMITE

---

SOUPE AUX POIS Grand Mère	7\$
SOUPE À L'OIGNON aux pommes, gratinée	9\$
CHAUDRÉE D'HUÎTRES, safranée	10\$

OBTENEZ UNE TABLE D'HÔTE TROIS SERVICES EN CHOISSISSANT  
UNE ENTRÉE, UN POTAGE, ET EN AJOUTANT 16\$  
AU PRIX DE VOTRE METS PRINCIPAL.

\*\* NON INCLUS



---

## LES METS CUISINÉS

---

CUISSE DE LAPIN mijotée, sauce aux pommes et chou frisé	28\$
PORCHETTA, son jus de cuisson, servie sur légumes racines	28\$
PORTABELLA, ratatouille, lentilles, huile vierge aux tomates séchées et coriandre (mets végétarien)	28\$
CUISSE DE PINTADE, confite, sauce aux champignons sauvages	30\$
MAGRET ET CUISSE DE CANARD, rôti et confite, sauce au Fado et framboises	35\$
CÔTES DE BISON, braisées, sauce au vin rouge	41\$

---

## LES METS CLASSIQUES

---

RAGOÛT de boulettes et jarret de porc	26\$
FOIE DE VEAU DE LAIT, sauce vinaigre balsamique et sirop d'érable	29\$
ENTRECÔTE DE BOEUF, 280 gr. (10 oz)	47\$
MIGNON DE BOEUF, 170 gr. (6 oz)	49\$
CARRÉ D'AGNEAU DU QUEBEC, brisures de toque, sauce miel et thym	62\$

*Les plats de bœuf sont servis avec un choix de sauce poivre vert ou bordelaise.  
Agrémentez votre filet de bœuf d'une tranche de foie gras poêlée pour 6\$*

---

## LES METS DE LA MARÉE

---

SAINT-JACQUES, rôties, saucisse maison, sur fondue de poireaux	28\$
FETTUCCHINI AU HOMARD, sauce crème aux fines herbes, ail doux	31\$
FEUILLETÉ D'HUÎTRES, sauce au cidre, ragoût de légumes	31\$
FONDANT DE SAUMON, boucané, laqué à l'érable et vinaigre de cidre	32\$



---

## LES FROMAGES

---

**SELECTION DE FROMAGES QUÉBÉCOIS, présentés sur guéridon** 17\$  
*Choix de porto et vins liquoreux sur demande.*

---

## LES DESSERTS

---

**Tartelette au sucre d'antan** 8\$  
**Crème brûlée du moment** 8\$  
**Gâteau à la salade de fruits maison, sucre à la crème, yogourt de bufflonne à l'érable de St-Charles** 8\$  
**Dessert glacé (sorbet, yogourt ou crème)** 8\$  
*extra Coureur des bois crème à l'érable + 4\$*  
**Fruits en saison** 8\$  
**Tarte tatin aux pommes et sirop d'érable** 8\$

---

## LES BREUVAGES

---

**Café régulier** 3\$  
**Thé, infusion** 3\$  
**Espresso, cappucino, latté** 4\$  
**Café alcoolisé** 12\$