

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 ENTRÉES FROIDES

À la carte

Verdure du Québec, pommes, cheddar, vinaigrette à l'érable	9\$
Terrine de gibier maison, relish de poivron, maïs et bière	9\$
Saumon fumé de la fée des grèves et ses garnitures	12\$
Mozzarella de la ferme Macciocia à St-Charles et tomates rustiques	15\$

LES ENTRÉES CHAUDES

Cigare au chou farci au chevreau de St-Roch, purée de courge musquée	15\$
Sauté de champignons au vinaigre balsamique	12\$
Crêpe de crevettes de Sept-Îles et champignons gratinée	14\$

LES MARMITES

Soupe du jour	6\$
Soupe aux pois des ancêtres	7\$
Soupe à l'oignon et aux pommes gratinée	8\$



LES PLATS MIJOTÉS

	<u>Table d'hôte</u> <u>du soir</u>	<u>À la carte</u>
Ragoût de boulettes et jarret de porc	37\$	26\$
Vol-au-vent de ris de veau à l'érable et morilles	40\$	29\$
Bavette de veau de grain braisée à la normande	42\$	31\$
Cuisse de pintade de St-Antoine, pétoncle, chorizo, caramel de bière	41\$	30\$

LES GRILLADES

Grillade de tofu, champignons, lentilles, huile vierge aux tomates séchées et coriandre	37\$	27\$
Côte de porc Nagano, sauce au bleu, bacon et érable	41\$	30\$
Entrecôte de boeuf 280 gr. (10 oz)	56\$	45\$
Carré d'agneau du Québec aux brisures de toque, sauce miel et thym	69\$	59\$
Mignon de boeuf 170 gr. (6 oz)	60\$	49\$
Longe de cerf des Appalaches, sauce au mistelle et camerises	57\$	49\$

Les grillades de boeuf sont accompagnées de sauce bordelaise ou au poivre vert

LA MARÉE

Prise du jour, coulis aux herbes fraîches et fleur d'ail	prix du marché	
Mitonnée de moules et crevettes de matanes, jus homardine et estragon	47\$	37\$
Fondant de saumon boucané, laqué à l'érable et vinaigre de cidre	41\$	30\$



FROMAGES

	À la carte
Sélection de fromages du Québec 100gr.	16\$

CARTE DESSERTS

Tartelette au sucre d'antan	8\$
Crème brûlée du moment	8\$
Gâteau à la salade de fruits maison, sucre à la crème, chantilly à l'érable	8\$
Dessert glacé (sorbet, yogourt ou crème)	8\$
Fruits en saison	8\$
Frites dorées maison, sauce choco-caramel	8\$

BREUVAGES

Café régulier	3\$
Thé, infusion	3\$
Café espresso, cappucino	4\$
Café alcoolisé	12\$