

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.



**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

| | |
|---|--|
| ASSIETTE DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, creton maison LUMBERJACK'S PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, homemade creton | 12\$ |
| SALADE COMPOSÉE, verte et crudités MIXED SALAD, green and vegetables | 14\$ |
| FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives | 15\$ |
| SALADE DE BETTERAVE ET FROMAGE TÊTE DE MOINE BEETS SALAD AND TÊTE DE MOINE CHEESE | 16\$ |
| SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron SMOKED SALMON, capers, red onions and lemon | 18\$ |
| RACLETTE AU FROMAGE OKA, jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot OKA CHEESE RACLETTE, ham on the bone, maple sausage and baby potatoes | 19\$ |
| TARTARE DE BOEUF, salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croûtons BEEF TARTAR, fries, arugula, balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons | |
| | ENTRÉE 90 gr 17\$ PLAT 180 gr 34\$ |

LES POTAGES

| | |
|--|-------------|
| POTAGE DU JOUR SOUP OF THE DAY | 9\$ |
| SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE CANADIAN PEA SOUP | 11\$ |
| SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM, croûtons, fromage suisse, gratinée FRENCH ONION SOUP WITH FARNHAM RED BEER, croutons, swiss cheese, au gratin | 13\$ |



LES POISSONS ET FRUITS DE MER

| | |
|--|------|
| LINGUINI AUX CREVETTES ET PALOURDES, paprika fumé, tomate et citron SHRIMP AND CLAM LINGUINI, smoked paprika, tomato and lemon | 28\$ |
| PÉTONCLES RÔTIS (4) AU PARFUM DE CITRON ET BASILIC, julienne de légumes SCALLOPS (4) LEMON AND BASIL SAUCE, julienned vegetables | 28\$ |
| SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes GRILLED SALMON, chimichurri sauce, julienned vegetables | 36\$ |

LES PLATS CUISINÉS ET GRILLÉS

| | |
|--|------|
| CASSOULET DE LÉGUMES, tofu et champignon portobello (Plat végétarien) VEGETABLE CASSOULET, tofu and portebollo mushroom (Vegetarian) | 26\$ |
| FILET DE PORC, à l'érable et moutarde PORK TENDERLOIN, maple and mustard | 30\$ |
| RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE » "GRANDMOTHER STYLE" STEW, of pig's feet and meatballs | 35\$ |
| BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables | 35\$ |
| 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 | 35\$ |
| MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce à l'orange et mousseline de panais ROASTED DUCK BREAST, orange and parsnip mousseline sauce | 43\$ |
| 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 | 53\$ |

LES PLATS DE BRASSERIE

| | |
|--|------|
| POUTINE À L'EFFILOCHÉ DE PORC PULLED PORK POUTINE | 17\$ |
| LINGUINI, sauce carbonara LINGUINI, carbonara sauce | 26\$ |
| FISH 'N CHIPS, frites et sauce tartare FISH 'N CHIPS, fries and tartar sauce | 26\$ |
| BURGER DE BOEUF, champignons, brie, tomate, oignons, mayonnaise maison et frites BEEF BURGER, mushrooms, brie, tomato, onions, homemade mayonnaise and fries | 28\$ |



POUR LES PETITS (3 À 11 ANS)

DOIGTS DE POULET (2), frites

CHICKEN FINGERS (2), fries

12\$

PÂTES SAUCE ROSÉE

PASTA WITH ROSÉE SAUCE

13\$

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

10\$

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

MAPLE SYRUP CHÔMEUR PUDDING, vanilla ice cream

10\$

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE

MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE

12\$

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

CHOCOLATE PIE, vanilla ice cream, fruit coulis

13\$