

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	5.00
BAGUETTE À L'AIL	6.00
SALADE MAISON	6.00
ESCARGOTS À L'AIL	6.00

ESCARGOTS À L'AIL LA CLOSERIE	8.00
SAUCISSE ET CHOUCROUTE	8.00
BRIE AU MIEL ET AUX AMANDES EFFILÉES	9.00
TENTATION DU CHEF	9.00

FONDUES

FROMAGE (SERVIE AVEC SALADE VERTE OU POTAGE MAISON, PAIN ET LÉGUMES)

SUISSE	26.00
Accompagnée d'une saucisse et de quartiers pomme	
ITALIENNE FROMAGES ET TOMATES	25.00
Accompagnée d'une saucisse sicilienne douce	

BOURGUIGNONNE

(CUITE DANS UNE HUILE DE TOURNESOL DE PREMIÈRE QUALITÉ)

POULET AIGUILLETTE	23.00
COMBINÉ BŒUF & POULET	26.00
FILET MIGNON DE BŒUF EN CUBES	31.00
TERRE & MER	39.00
Filet mignon de bœuf en cubes, crevettes, langoustines, pétoncles Gibier ou viandes exotiques	

BAVAROISE FROMAGES ET BIÈRE	27.00
Accompagnée d'une saucisse Oktoberfest et de quartiers de pomme	
DANOISE (BLEU DANOIS ET CIDRE BLANC)	28.00
Accompagnée d'une saucisse et de quartiers de pomme	

CHINOISE

(CUITE DANS UN BOUILLON DE LÉGUMES, SOIT LA VRAIE FAÇON!)

BŒUF FINEMENT TRANCHÉ	22.00
POULET AIGUILLETTE	22.00
COMBINÉ BŒUF & POULET	23.00
TERRE & MER	38.00
Bœuf en tranches, poulet, crevettes, langoustines, pétoncles	

Toutes les fondues de viandes et de fruits de mer sont servies avec salade verte ou potage maison, quatre variétés de sauce, brocoli, chou-fleur, champignons et pommes de terre.

BŒUF CANADIEN AAA 6OZ

BAVETTE AUX ÉCHALOTES & PORTO _____ 29.00

FILET MIGNON AU FROMAGE BLEU _____ 32.00

et sa sauce forestière au vin blanc

BRAISÉ DE LA CLOSERIE

FILET MIGNON _____ 34.00

que vous braisez à votre table dans une sauce de Meaux
ou de l'ouest

FANTAISIES DU PALAIS (SERVIES SUR RIZ)

COEUR DE SAINT-JACQUES

PÉTONCLES _____ 36.00

SURF & TURF

LANGOUSTINES & FILET MIGNON _____ 38.00

CIGALES DE MER

LANGOUSTINES _____ 40.00

Toutes les fantaisies et le bœuf canadien sont accompagnés d'un gratin légumes, purée de carottes et
pommes de terre. Le tout précédé d'une salade verte ou d'un potage maison.

GÂTERIES (LES FONDUES DESSERTS SONT POUR 2 PERSONNES)

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE _____ 4.00

TARTE AU SUCRE & SIROP D'ÉRABLE _____ 5.00

POIRE BELLE-HÉLÈNE _____ 6.00

PROFITEROLE AU CHOCOLAT BELGE _____ 7.00

DÉLICE DU MOMENT _____ 8.00

FONDUE AU CHOCOLAT TRADITIONNELLE _____ 13.00

FONDUE AU CHOCOLAT NOIR _____ 14.00

FONDUE À L'ÉRABLE _____ 15.00

Extra: crème glacée, chocolat, coulis et fruits 2.00



TABLE D'HÔTE

1ER SERVICE

JUS DE LÉGUMES	_____	
SALADE MAISON	_____	
BAGUETTE À L'AIL	_____	
ESCARGOTS LA CLOSERIE BEURRE À L'AIL ET CHAMPIGNONS	_____	8.00
SAUCISSE SAISONNIÈRE GELÉE MAISON ET CHOUCROUTE	_____	6.00
BRIE FONDANT AU MIEL ET AMANDES EFFILÉES	_____	7.00
TENTATION DU CHEF	_____	9.00

2E SERVICE

POTAGE MAISON OU GRANITÉ	_____	
--------------------------	-------	--

3E SERVICE

FONDUE CHINOISE AU BOEUF ET/OU POULET	_____	35.95
FONDUE AU FROMAGE	_____	37.95
BAVETTE DE BOEUF OIGNONS VERTS & PORTO	_____	42.95
FILET MIGNON AU FROMAGE BLEU 6OZ SC FORESTIÈRE	_____	44.95
BRAISÉ DE LA CLOSERIE FILET MIGNON 6 OZ	_____	46.95
Que vous braisez à votre table dans une sauce de Meaux ou de l'ouest		
CŒURS DE ST-JACQUES 6 GROS PÉTONCLES 10/20	_____	49.95
En sauce à la crème, vin blanc, champignons et soupçon d'ail		
TRIO DES AMOUREUX FONDUE CHINOISE 2 PERS.	_____	79.95
125 g bœuf, 125 g poulet, 10 grosses crevettes tigrées et 2 assiettes de sauces et légumes		

4E SERVICE

POIRE BELLE-HÉLÈNE	_____	
PROFITEROLE AU CHOCOLAT BELGE	_____	
TARTE AU SUCRE ET SIROP D'ÉTABLE	_____	
GÂTERIE DU MOMENT	_____	2.00
CAFÉ OU INFUSION	_____	

Les prix des tables d'hôte sont pour une seule personne et celles-ci ne peuvent être partagées, sauf si indiqué pour 2 pers.

Les prix et les items de ces tables d'hôte sont à titre indicatif seulement, car ceux-ci sont sujets à changement, et ce sans préavis.

