

SERVICE AUX CHAMBRES

DE 11H00 À 23H00 | EXTENSION #3021

COCKTAILS SIGNATURE

- TENNESSE POMME-TINI13

WINTER JACK | JUS DE POMME
JUS DE LIME | SIROP MAISON
- MANGO MARGARITA13

TEQUILA 1800 SILVER | COINTREAU
SIROP D'AGAVE | LIME & POIVRE
- C2 CAESAR12

JACK DANIEL'S | SAUCE CHIPOTLE
BIÈRE BIG BEN PORTER | CLAMATO
SAUCE WORCESTERSHIRE
GARNI D'UNE CHARCUTERIE
- « FLIRT » AUX PETITS FRUITS12

VODKA AU CITRON KETEL ONE
LIMONCELLO | PURRÉE DE BAIES
SIROP | JUS DE LIME | CLUB SODA

POUR PLUS DE CHOIX, DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE.

POUR COMMENCER

PETITS PLAISIRS À PARTAGER

- 

ARDOISE DE CHARCUTERIES ARTISANALES

"LES COCHONNAILLES" DE LA MONTÉRÉGIE

MODÉRÉE18GÉNÉREUSE36

- 

ARDOISE DE FROMAGES DU QUÉBEC

MODÉRÉE17GÉNÉREUSE32

- 

ARDOISE DE SAUMON FUMÉ MAISON
ET ESTURGEON FUMÉ DE ST-ALEXIS

MODÉRÉE18GÉNÉREUSE35

- 

SALADE ESTIVALE16

CHICORÉE | CONCOMBRE | RADIS MARINÉS
ASPERGES | FLEUR DE PENSÉE | PERLES DE BALSAMIQUE

- 

DÉCLINAISON DE BETTERAVES PRIMEURES15

TOMATES | FROMAGE CENDRÉ DE LUNE

- SOUPE DU MARCHÉ12

PLATS SIGNATURE D'ANNE DESJARDINS

- 

OMBLE CHEVALIER DU QUÉBEC30

OIGNONS FRITS EN CROÛTE DE SÉSAME
ÉCUME DE WASABI | SALADE DE TATSOI

- 

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF | 8OZ & BACON DE SANGLIER43

SAUCE XÈRES & POIVRE VERT | ASPERGES GRILLÉES
FRITES DE STYLE PONT-NEUF AU GRAS DE CANARD

- 

JOUE DE PORC BRAISÉE32

ÉRABLE & CAYENNE | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
SAUTÉ D'ÉPINARDS, COURGETTES & MINI-TOMATES

PLAISIRS COUPABLES

- BURGER LA COUPOLE24

BOEUF AAA | PLEUROTÉS | CHUTNEY D'OIGNONS
SERVI AVEC FRITES & SALADE

- + CHEDDAR VIEILLI4

+ FOIE GRAS POÊLÉ18

- CLUB SANDWICH LA COUPOLE22

SERVI AVEC FRITES & SALADE

GOURMANDISES DE CHANTAL

- CRÈME BRÛLÉE7

- TRIO DE MACARONS LA COUPOLE7

ARGOUSIER | THÉ DU LABRADOR | ROSE DES BOIS

- FONDUE AU SIROP D'ÉRABLE7

FRAÎSES D'ICI | GÂTEAU CHIFFON VANILLE

- GLACE OU SORBET MAISON7

SAVEURS DE SAISON



DES FRAIS DE LIVRAISON DE 3,50\$ & FRAIS DE SERVICE
DE 18% SERONT AJOUTÉS À VOTRE FACTURE, TAXES EN SUS.
LACOUPOLE.CA | 514.373.2300

ROOM SERVICE MENU

11 AM TO 11 PM | DIAL #3021

SIGNATURE COCKTAILS

TENNESSE POMME-TINI 13 WINTER JACK APPLE JUICE LIME JUICE HOMEMADE SYRUP	MANGO MARGARITA 13 TEQUILA 1800 SILVER COINTREAU AGAVE SYRUP LIME & PEPPER
C2 CAESAR 12 JACK DANIEL'S CHIPOTLE SAUCE BIG BEN PORTER BEER CLAMATO WORCESTERSHIRE SAUCE GARNISHED WITH A COLD CUT	« FLIRT » AUX PETITS FRUITS 12 KETEL ONE LEMON VODKA LIMONCELLO BERRIES PUREE SYRUP LIME JUICE CLUB SODA

FOR MORE CHOICES, ASK FOR OUR COMPLETE SELECTION.

TO BEGIN

LET'S SHARE



PLATTER OF ARTISAN CHACUTERIES
"LES COCHONNAILLES" FROM MONTÉRÉGIE
MODERATE 18 **GENEROUS** 36



PLATTER OF QUEBEC CHEESE
MODERATE 17 **GENEROUS** 32



**PLATTER OF HOME-MADE SMOKED SALMON
AND SMOKED STURGEON FROM ST-ALEXIS**
MODERATE 18 **GENEROUS** 35



SUMMER SALAD 16
CHICORY | CUCUMBER | MARINATED RADISH
ASPARAGUS | PANSY FLOWER | BALSAMIC PEARLS



VARIATION OF EARLY BEETS 15
TOMATOES | "CENDRÉ DE LUNE" CHEESE

SOUP OF THE DAY 12

ANNE DESJARDINS' SIGNATURE PLATES



ARTIC CHAR FROM QUEBEC 30
FRIED ONIONS WITH A SESAME CRUST
WASABI FOAM | TATSOI SALAD



BEEF TENDERLOIN TORNEDOS | 8OZ & WILD BOARD BACON 43
SHERRY & GREEN PEPPER SAUCE | GRILLED ASPARAGUS
PONT-NEUF STYLE FRIES WITH DUCK FAT



BRAISED PORK CHEEK 32
MAPLE & CAYENNE | MASHED POTATOES
SAUTÉED SPINACH, ZUCCHINI & BABY TOMATOES

GUILTY PLEASURES

LA COUPOLE'S BURGER 24
AAA BEEF | OYSTER MUSHROOMS
ONION CHUTNEY | SERVED WITH FRIES & SALAD

+ AGED CHEDDAR 4 + PAN-SEARED FOIE GRAS 18

LA COUPOLE'S CLUB SANDWICH 22
SERVED WITH FRIES & SALAD

CHANTAL'S SWEETS

CRÈME BRÛLÉE 7

LA COUPOLE'S MACARON TRIO 7
SEA-BUCKTHORN | LABRADOR TEA | WILD ROSE

MAPLE SYRUP FONDUE 7
QUÉBEC STRAWBERRIES | VANILLA CHIFFON CAKE

HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET 7
SEASONAL FLAVOURS



DELIVERY CHARGE OF \$3,50 & 18% SERVICE WILL BE ADDED
TO YOUR BILL. TAXES NOT-INCLUDED.

LACOUPOLE.CA | 514.373.2300