

# Deux Soeurs

MODERN FRENCH CUISINE

## HORS D'OEUVRES

SOUPE À L'OIGNON	\$18.00
FRENCH ONION SOUP, GARLIC TOAST, GRUYERE CHEESE	
COQUILLES SAINT JACQUES À LA PARISIENNE	\$24.50
JAPANESE SCALLOPS, BRAISED PORK BELLY, CORN PURÉE, CAVIAR	
SOUFFLÉ AU FROMAGE	\$19.50
TWIN COOKED CHEESE SOUFFLÉ, PUMPKIN, WALNUT, PARMESAN CRISPS	
CONFIT DE CANARD	\$24.00
DUCK LEG, PARSNIP PURÉE, PEAS, ORANGE GLAZE	
ESCARGOTS SAUTÉS AUX CHAMPIGNONS	\$20.50
SAUTEED SNAILS, MUSHROOM, PROSCIUTTO, HERBED BUTTER, GARLIC TOASTS	

## LE PLAT PRINCIPAL

BOEUF BOURGUIGNON	\$36.50
BRAISED OX CHEEK, CARAMALISED CARROT, JUS, FONDANT POTATO	
POISSON DU MARCHÉ	\$MP
CHEF'S SELECTION OF FRESH FISH, BÉARNAISE SAUCE	
SUPRÊME DE POULET FARCI AUX BRIE	\$34.50
CHICKEN FILLED WITH BRIE CHEESE, CHARDONNAY CREAM, RATATOUILLE, CROQUETTES	
RAVIOLE AUX EPINARDS ET RICOTTA	\$31.50
SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI, CREAMY PROVENCALE SAUCE, TOASTED ALMOND	
ESCALOPES DE VEAU CAUCHOISE	\$38.50
VEAL SCALLOPINI, CALVADOS, GREEN APPLE, CHASSAUR SAUCE, GRATIN DAUPHINOIS	
SANGLE D'AGNEAU	\$36.00
BACKSTRAP OF LAMB, SAUTÉED VEGETABLES, POTATO PURÉE, DEMI GLAZE	

## STEAK FRITES

FILET DE BOEUF	\$43.00
PREMIUM GRASS FED EYE FILLET, CHIPS OR SALAD	
CONTRE-FILET DE BOEUF	\$43.50
PREMIUM GRAIN FED PORTERHOUSE, CHIPS OR SALAD	

CHOICE OF SAUCE: SAUCE AU VIN ROUGE, SAUCE AU POIVRE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS  
EXTRA SAUCE \$3.00

## GARNITURES

SALADE VERTE, FRESH LEAF SALAD	\$8.00
POMMES FRITES, CHIPS	\$8.00
SAUTÉ DE LÉGUMES, SAUTÉED VEGETABLES	\$10.50
PURÉE DE POMMES DE TERRE, CREAMY POTATO	\$9.00
GRATIN DAUPHINOIS	\$9.00

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	\$16.00
GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES	\$16.00
CRÈME GLACÉE, TRIO OF ICE CREAM, MARCARON	\$14.00