

**RESTAURANT LES INFIDÈLES**  
771, rue Rachel Est, Montréal (514) 528-8555

### Les entrées

Salade du marché .....	9.	Poêlé de pétoncles, salsa fruitée, lait de coco et menthe ...	14. *
Saucisse de canard réduction de vin rouge .....	9.	Salade de fromage de chèvre chaud .....	11.
Feuilleté d'escargots au fromage bleu .....	9.	Tarte fine de champignons sauvages au Brie coulant .....	12.
Terrine maison servi avec ses accompagnements .....	9.	Torchon de foie gras avec sa confiture d'oignons confits .	15. **
Assiette de poissons fumés .....	11.	Foie gras poêlé, brioche et confiture.....	19. ***

### Les entremets

Trou normand 7.

### Les plats

*Tous nos plats incluent le potage.*

Confit de canard sur salade .....	21.
Ris de veau croustillant sauce forestière .....	24.
Rognon de veau sauce à la moutarde de Meaux .....	22.
Filet de porc au Migneron de Charlevoix.....	25.
Sauté de crevettes au Pastis.....	28.
Faisan mariné et côtes levées de cerf sauce aux figues confites .....	32. **
Magret de canard à l'orange.....	25.
Saumon poêlé à la fleur d'ail .....	24.
Carré d'agneau ail et miel et romarin.....	29. *
Médaille de cerf de Boileau, poire pochée au vin rouge sauce au cassis .....	36. ***
Filet mignon sauce au poivre ou au bleu.....	32. **

### Les fromages du Québec

Chaque morceau de 35g est accompagné de fruits séchés et de noix torréfiées..... 4.

### Desserts

Marquise au chocolat Guanaja et crème anglaise au moka .....	7.
Crème brûlée au parfum du moment.....	6.
Gâteau au fromage de chèvre du Tournevent, fruits séchés hydratés au thé à la menthe.....	7.
Trilogie de sorbets du Bilboquet .....	7.
Palais royal .....	7.

### Menu dégustation des infidèles

Potage du moment / Entrée au choix / Sorbet du Bilboquet / Plat au choix / Dessert .....

47.

\* supplément de 3. menu dégustation

\*\*\* supplément de 7. menu dégustation

\*\* supplément de 5. menu dégustation

Chef : Louis Legault

Certificat cadeau disponible  
Notre site web : [www.lesinfideles.ca](http://www.lesinfideles.ca)