

# Chez **ALEXANDRE** et fils

BARS RESTAURANT BRASSERIE PARISIENNE

## COTÉ RESTAURANT

Potage du jour.....	13	<i>Soup of the day</i>
Carpaccio de boeuf.....	14	<i>Beef Carpaccio</i>
Quenelle de brochet (sauce homardine).....	16	<i>Quenelle of pike</i>
Avocat au crabe .....	17	<i>Avocado with crab</i>
Foie gras de canard .....	22	<i>Duck foie gras</i>
Huitres en saison .....	PM	<i>Oysters in season</i>
<hr/>		
Saumon grillé (lentilles et légumes) .....	27	<i>Grilled salmon served on lentils</i>
Filet de bar (grillé sur peau).....	33	<i>Sea bass fillet (grilled on skin)</i>
Poisson du marché.....	PM	<i>Fish of the day</i>
Homard crevettes.....	38	<i>Lobster shrimp and scallop</i>
<hr/>		
Confit de canard (Lac de Brome) .....	27	<i>Duck confit (Brome Lake)</i>
Cassoulet toulousin .....	29	<i>Toulouse cassoulet</i>
Foie de veau de lait .....	30	<i>Calf liver</i>
Steak d'entrecôte frites (angus pride, 9oz).....	29	<i>Steak with fries, AAA beef, 9 oz</i>
Tartare de boeuf (à votre table).....	30	<i>Traditional beef tartare with fries</i>
Filet mignon (triple AAA).....	44	<i>Filet mignon, AAA beef</i>
Côte de boeuf (pour deux personnes) .....	115	<i>Prime rib for two</i>
<b>Les Plus</b>		
Sauce bordelaise ou poivre blanc .....	7	<i>Choice of Bordelaise sauce or white pepper sauce</i>
Frites maison .....	7	<i>House fries</i>
Assiette de légumes du marché.....	8	<i>Plate of market vegetables</i>
Champignons .....	8	<i>Mushrooms</i>
<b>Desserts</b>		
Bombe glacée (vanille, café, chocolat) .....	13	<i>Ice cream "bombe" (vanilla, coffee, chocolate)</i>
Crème brulée (sucre à l'érable) .....	14	<i>Maple sugar crème brûlée</i>
Fondant au chocolat et boule de vanille. ....	15	<i>Chocolate "fondant" cake with a scoop of vanilla ice cream</i>

