

ALEXANDRE *et fils*

R E S T A U R A N T
G R A N D C A F É P A R I S I E N

Le Lunch

LUN. AU VEND. 11H30 À 15H00

INCLUS

Potage maison
ou
Salade du marché
ou
Entrée du chef

L'omelette d'Alexandre	18 ⁵⁰
Morue panée et frites.....	19 ⁵⁰
Les pâtes fraîches maison	19 ⁵⁰
Boudin noir aux pommes	23 ⁵⁰
La bavette (échalotes, frites maison)	23 ⁵⁰
Foie de veau de lait.....	24 ⁵⁰
La spécialité du chef.....	26 ⁵⁰
Les poissons du marché.....	27 ⁵⁰

INCLUS

Choix de desserts, café, thé

Le potage du jour	9 ²⁵
Méli-mélo de salades du marché	9 ⁷⁵
Calmars frits (sauce tartare)	11 ⁵⁰
Os à la moelle (sel de Guérande)	12 ⁵⁰
Salade César classique	12 ⁵⁰
Saumon frais, mariné à l'aligoté.....	12 ⁵⁰
Filet de hareng à l'huile (pommes tièdes).....	13 ⁵⁰
Salade de haricots verts et foie gras maison	13 ⁵⁰
Escargots de Bourgogne à l'ail	13 ⁵⁰
Gratinée à l'oignon	13 ⁵⁰
Carpaccio de bœuf reggiano	13 ⁵⁰
Avocat au crabe	14 ⁵⁰
Terrine de canard tiède (aux lentilles vertes)	14 ⁵⁰
Le foie gras frais au torchon (figue caramélisée)	19 ⁵⁰

Les poissons

Moules marinières et frites maison	19 ⁵⁰
Saumon aux lentilles vertes Du Puy (AOC FRANCE)	21 ⁰⁰
Quenelle de brochet (sauce homard)	23 ⁰⁰
Gambas grillée et pétoncles (sur risotto d'orge).....	24 ⁵⁰
Choucroute de mer (pétoncles, crevettes, haddock, saumon et plus)	24 ⁵⁰
Morue noire (confit à 70°, épinard, «Pedro Ximénez» et pignons)	25 ⁰⁰
Filet de thon (haricots blancs).....	32 ⁵⁰

Les plats cuisinés

Boudin noir aux pommes et sa purée	23 ⁵⁰
Confit de canard (et sa salade aux noix)	24 ⁵⁰
Cassoulet Toulousain (canard et saucisses)	24 ⁵⁰
Foie de veau de lait (et sa purée)	24 ⁵⁰
Jarret de veau braisé (et son risotto).....	25 ⁵⁰
Joue de bœuf (cuite 12 heures) aux truffes.....	26 ⁵⁰
Épaule d'agneau (sur couscous à la provençale)	27 ⁵⁰
Choucroute au champagne (Moët & Chandon).....	28 ⁵⁰

Les viandes

Bavette aux échalotes.....	23 ⁵⁰
Steak frites maison	24 ⁵⁰
Steak tartare & frites.....	26 ⁵⁰
Entrecôte grillée du boucher.....	29 ⁵⁰
Cœur de filet mignon poêlé (huile d'olive et sel de Guérande)	34 ⁵⁰
Côte de bœuf (pour 2 personnes) (prix par personne)	39 ⁵⁰

Les sauces bordelaise ou poivre	4 ⁵⁰
Légumes ou champignons.....	6 ⁵⁰

Soir Express 27\$

18 H - 2 H DU MATIN

Le potage façon Alexandre
ou
Le panaché de salade de saison

Le filet de saumon grillé
(sur légumes du marché)
ou
La bavette grillée (Angus)
(avec échalotes et frites maison)
ou
La poitrine de poulet grillée
(avec légumes ou frites maison)

Le sorbet framboise du Bilboquet

Le vin au verre

LES BLANCS

- BORDEAUX CHÂTEAU BONNET .. 11⁵⁰
- PINOT GRIS ALSACE..... 12⁵⁰
- CHARDONNAY «BIN 222»

LES ROUGES

- MERLOT..... 11⁵⁰
- CÔTES DU RHÔNE

LE CHAMPAGNE

- FRANCE • MOËT CHANDON..... 19⁵⁰

Soir Plaisir 37\$

18 H - 2 H DU MATIN

Amuse-bouche

Avocat au crabe
ou
Salade de haricots verts
au foie gras

Morue noire
ou
Joue de bœuf
aux truffes

Notre fameux Café de Paris
(glace vanille, café et chocolat)

ALEXANDRE *et fils*

R E S T A U R A N T
G R A N D C A F É P A R I S I E N

Lunch

MONDAY - FRIDAY 11:30 AM - 3 PM

INCLUDED

Homemade soup
or
Small green salad
or
Chef's entrée

Omelette Alexandre.....	18 ⁵⁰
Fish'N Chips.....	19 ⁵⁰
Fresh homemade pasta.....	19 ⁵⁰
Blood pudding with apples....	23 ⁵⁰
Flank steak (with shallots and fries) ...	23 ⁵⁰
Milk fed calf liver.....	24 ⁵⁰
Chef's specialty.....	26 ⁵⁰
Fish from the market.....	27 ⁵⁰

INCLUDED

Choice of desserts, coffee, tea

Glasses of Wine

WHITE WINE

- BORDEAUX CHÂTEAU BONNET .. 11⁵⁰
- PINOT GRIS ALSACE..... 12⁵⁰
- CHARDONNAY «BIN 222» 12⁷⁵
- CHABLIS CHÂTEAU MALIGNY 13⁵⁰
- SANCERRE LES BARONNES..... 14⁵⁰

RED WINE

- MERLOT 11⁵⁰
- CÔTES DU RHÔNE 11⁷⁵
- SHIRAZ «BIN 555» 11⁷⁵
- BROUILLY «MOMMESSIN»..... 12⁷⁵
- PINOT NOIR «A. RODET» 13⁵⁰
- BORDEAUX «CHÂTEAU TAILLAN». 13⁷⁵

CHAMPAGNE

- FRANCE • MOËT CHANDON..... 19⁵⁰

Soup of the day	9 ²⁵
Mixed salad	9 ⁷⁵
Fried calamaris (tartare sauce)	11 ⁵⁰
Classic Caesar salad.....	12 ⁵⁰
Bone marrow (sel de Guérande).....	12 ⁵⁰
Fresh salmon, aligoté marinade.....	12 ⁵⁰
Fillet of herring (warm potatoes).....	13 ⁵⁰
Salad of green beans and homemade foie gras.....	13 ⁵⁰
Escargots in garlic butter sauce.....	13 ⁵⁰
French onion soup.....	13 ⁵⁰
Beef Carpaccio and reggiano parmesan	13 ⁵⁰
Avocado stuffed with crab meat	14 ⁵⁰
Warm seared duck terrine (with green lentils)	14 ⁵⁰
Foie gras <i>au torchon</i> (caramelized fig)	19 ⁵⁰

Fish

Mussels in white wine	19 ⁵⁰
Salmon with Du Puy green lentils (AOC FRANCE)	21 ⁰⁰
Quenelle of pike (lobster sauce).....	23 ⁰⁰
Grilled giant shrimp and scallops.....	24 ⁵⁰
Choucroute de mer (scallops, shrimps, haddock, salmon and more) ..	24 ⁵⁰
Black cod (crystallized at 70°, spinach, «Pedro Ximénez» and pine nuts) ...	25 ⁰⁰
Fillet of tuna (white beans)	32 ⁵⁰

Main courses

Blood pudding with apple purée	23 ⁵⁰
Duck confit.....	24 ⁵⁰
Cassoulet Toulousain (duck and sausages)	24 ⁵⁰
Calf's liver	24 ⁵⁰
Knuckle of veal (with risotto)	25 ⁵⁰
Ox cheek cooked 12 hours	26 ⁵⁰
Glazed shoulder of lamb (couscous à la Provençale)	27 ⁵⁰
Sauerkraut with champagne (Moët & Chandon)	28 ⁵⁰

Meats

Flank steak with shallots.....	23 ⁵⁰
Steak and home fries	24 ⁵⁰
Steak tartare and French fries.....	26 ⁵⁰
Grilled sirloin steak.....	29 ⁵⁰
Cœur de filet mignon poêlé (huile d'olive et sel de Guérande)	34 ⁵⁰
Roast prime rib (for 2) (price per person)	39 ⁵⁰
Bordelaise or pepper sauce.....	4 ⁵⁰
Vegetables or mushrooms.....	6 ⁵⁰

Night Xpress \$27

6 PM - 2 AM

Soup façon Alexandre
or
Mixed Salad

Grilled filet of salmon
(fresh vegetables)

or
Flank Steak (Angus)
(shallots and home fries)

or
Grilled Chicken Breast
(fresh vegetables or home fries)

Raspberry Bilboquet Sorbet

Soir Plaisir \$37

6 PM - 2 AM

Appetizers

Avocado
stuffed with crab meat
or
Salad of green beans
with foie gras

Black Cod
or
Ox cheek with truffles

Our famous Café de Paris Cake
(vanilla ice cream, coffee and chocolate)

ALEXANDRE *et fils*

R E S T A U R A N T
G R A N D C A F É P A R I S I E N

BAR TERRASSE

Les Sandwichs

Sandwichs sur pain de
servis avec frites ou salade



Croissant au crabe (tomates et salade)	12 ⁵⁰
Jambon sur baguette	12 ⁵⁰
(avec brie, gruyère ou chèvre).....	+2 ⁰⁰
Végétarien sur panini	
Bocconcini, Tomates, poivrons, basilic	12 ⁵⁰
Poulet grillé sur panini	
Cumin, paprika, salade et crème sûre	13 ⁵⁰
Rôti de boeuf sur baguette	
avec oignons confits.....	14 ⁵⁰
Croque monsieur tomates, mayo et jambon.....	14 ⁷⁵

Le Bistro

Ailes de poulet supérieur épicées	11 ⁵⁰
Salade César classique	12 ⁵⁰
Assiette de fromages du Québec	13 ⁵⁰
Salade au chèvre chaud	13 ⁵⁰
Saucisses douces (sauce bordelaise et purée).....	14 ⁵⁰
Quiche lorraine (et sa salade).....	14 ⁵⁰
Salade niçoise (thon, anchois, tomates, olives).....	16 ⁵⁰
Merguez et frites	16 ⁵⁰
Morue panée et frites	17 ⁵⁰
Super hamburger (à l'ancienne).....	17 ⁵⁰
(avec gruyère ou fromage bleu)	+2 ⁰⁰
Penne arrabiata (spécialité)	18 ⁵⁰
Poitrine de poulet grillée (avec salade César).....	19 ⁷⁵

Les Desserts

Crème caramel à l'ancienne	9 ⁷⁵
Sorbet aux framboises (du bilboquet).....	9 ⁷⁵
Mousse au chocolat et caramel	10 ⁵⁰
Parfait glacé au Grand Marnier	
(miel et cassonade)	10 ⁵⁰
Crème brûlée classique	12 ⁵⁰
Le fameux gâteau Café de Paris	
(glace vanille & café)	13 ⁵⁰
Fondant chaud au chocolat noir	14 ⁵⁰

BAR TERRASSE

Sandwiches

On Specialty Bread
served with fries or salad



Crab on croissant (tomatoes and lettuce).....	12 ⁵⁰
Ham on baguette	12 ⁵⁰
(with brie, gruyère or goat cheese)	+2 ⁰⁰
Vegetarian panini	
Bocconcini, tomatoes, pepper, basil	12 ⁵⁰
Grilled chicken panini	
Cumin, paprika, lettuce and sour cream	13 ⁵⁰
Roast beef on baguette	
with caramelized onions	14 ⁵⁰
Croque monsieur tomatoes, mayo and ham	14 ⁷⁵

Le Bistro

Superior spicy chicken wings	11 ⁵⁰
Classic Caesar salad	12 ⁵⁰
Assorted Québec cheese plate	13 ⁵⁰
Warm goat cheese salad	13 ⁵⁰
Bangers and mashed	
(Bordelaise sauce and mashed potatoes)	14 ⁵⁰
Quiche lorraine (with salad)	14 ⁵⁰
Niçoise salad (tuna, anchovies, tomatoes, olives).....	16 ⁵⁰
Merguez sausages and French fries	16 ⁵⁰
Fish'n Chips	17 ⁵⁰
Super hamburger (old style).....	17 ⁵⁰
(with gruyère or blue cheese)	+2 ⁰⁰
Penne arrabiata (specialty)	18 ⁵⁰
Grilled chicken breast (with Caesar salad).....	19 ⁷⁵

Desserts

Old fashioned crème caramel	9 ⁷⁵
Raspberry sorbet (Bilboquet's).....	9 ⁷⁵
Caramel and chocolate mousse	10 ⁵⁰
Frozen parfait with Grand Marnier	
(honey and brown sugar)	10 ⁵⁰
Crème brûlée, the classic	12 ⁵⁰
Café de Paris iced cake	
(vanilla ice cream & coffee)	13 ⁵⁰
Black chocolate fondant	14 ⁵⁰

Le Brunch 26⁵⁰\$

SAMEDI - DIMANCHE 11H30 - 15H30

Mimosa au Chandon 10 \$

Croissants

Blinis au saumon mariné
(noix de crème et œufs de limpe)

ou

Avocat au crabe des neiges
(mayonnaise légère et herbes mélangées)

Les œufs Bénédictine
(orange pelée et fraises du Québec)

ou

Rôti de boeuf
(purée et brocoli bio)

ou

La tranche de saumon de l'Atlantique
(lentilles)

La fameuse quenelle au chocolat
(70% cacao avec crème glacée vanille)

ou

Le sorbet maison

Café, espresso ou thé

Brunch \$26⁵⁰

SATURDAY - SUNDAY 11:30 A.M. - 3:30 PM

Mimosa au Chandon 10 \$

Croissants

Blinis with marinated salmon
(cream and lump egg)

or

Stuffed avocado with snowcrab
(light mayonnaise and mixed herbs)

Eggs Benedictine
(peeled orange and Quebec strawberries)

or

Rosbif
(mashed and broccoli bio)

or

Grilled Atlantic salmon
(lentils)

Our famous chocolate quenelle
(70% cocoa with vanilla ice cream)

or

Alexandre sorbet

Coffee, espresso or tea