

Monte Cristo
L'original

*A classic cuisine filled with taste,
flavors ...*

Marie-Chantal focuses on products which are first filtered through an elaborate and creative design before they reach your table. Using a refined technique and an intricate and skillful blend of various ingredients, our chef offers our guests pure and true flavors designed with an expert hand and a delicate combination of tastes.

«I am privileged to be able to create, only for you, tasty dishes made from exclusive and impeccable raw materials. There is an undeniable chemistry between my team of very talented chefs and myself that emanates from each of the creations that come out of my kitchen.»

I look forward to making you live a real moment of pleasure and discovery.

Enjoy !



Marie-Chantal Lepage
Executive Chef

*Une cuisine d'auteur, de goût,
de saveurs ...*

Marie-Chantal centre son travail avec des produits qui, avant d'arriver à la table, passent par le filtre d'une conception élaborée et créative des plats. Grâce à une technique épurée et à la savante harmonie des différents ingrédients, notre chef exécutif présente à ses invités des saveurs franches et pures, fruits d'une manipulation experte et délicate et d'une belle retenue.

«Je suis privilégiée de pouvoir créer, uniquement pour vous, des plats savoureux élaborés à partir de matières premières exclusives et d'une qualité irréprochable. Il existe une symbiose énergisante entre mon équipe de chefs et moi-même qui émane dans chacune des créations qui sortent de ma cuisine.»

Je souhaite vous faire vivre un réel moment de plaisir et de découverte.

Bonne dégustation !



Marie-Chantal Lepage
Chef exécutif

*Mouth-to-mouth,
eyes shut ...*

Let our chef and her team guide you towards a fantastic culinary experience from the Monte Cristo l'original in seven courses.*

Share this adventure with our wine specialist who is passionate about your tastes, your desires, your own menu !

This surprising offer differs from day to day and we therefore invite you to get familiar with today's selection with Chantal, Sarah-Maude, Jean, David or Franck, your host at the Monte Cristo, a Chateau Bonne Entente refined restaurant.

* 7 course menu available for full tables only.

*Bouche à bouche,
les yeux fermés ...*

Laissez notre chef guider l'équipe culinaire du Monte Cristo l'Original vers votre expérience sensorielle en sept temps.*

Partagez cette aventure avec notre sommelier passionné David Leblanc, selon vos goûts, vos envies ou votre menu !

Cette offre diffère par son contenu à tous les soirs et c'est pourquoi nous vous invitons à vous renseigner sur la sélection actuelle auprès de Chantal, Sarah-Maude, Jean, David et Franck, vos hôtes au Monte Cristo du Château Bonne Entente.

* Menu 7 services disponible pour une table complète seulement.

In the beginning ...

Foie gras

Thick browned slice / mango ring and chutney / walnut crumble
..... 28

Veal

Braised veal jowl / crispy calf sweetbread pop corn /
veal tenderloin tonato
..... 19

Beef

Marinated beef roll / Asian condiments / daikon slivers /
steeped ginger emulsion
..... 17

Tomato

Anise scented reduction / warm diced tomatoes / tartare
..... 14

Salmon

Done in 55° confit of extra virgin oil / Caesar espuma / stacked beets
..... 15

Mahi-mahi

Semi-baked / brunoise of exotic vegetables / sake and wakame granita
..... 16

Sake

In French, sake refers to a Japanese alcoholic drink. This is a rice-based alcohol which is produced like beer, through a fermentation process.

Wakame

Wakame or sea kelp, is an edible seaweed which is quite popular in Japanese cuisine. This cultured seaweed was introduced to Brittany (France) at the end of the twentieth Century where it is still cultivated in limited quantities today.

Pour commencer ...

Foie gras

Tranche épaisse poêlée / mangue «Fat Cats» et son chutney /
crumble de noix
..... 28

Veau

Bajoue braisée / pop corn de ris de veau croustillant / filet de veau tonato
..... 19

Bœuf

Cylindre de bœuf mariné / condiments asiatiques / lamelle de daikon /
émulsion au gingembre macéré
..... 17

Tomate

Réduction parfumée à l'anis / cubes de tomates tièdes / tar-tar
..... 14

Saumon

Confit à 55 degrés dans l'huile d'olive extra vierge / espuma de César /
damier de betteraves
..... 15

Mahi-mahi

Mi-cuit / brunoise de légumes exotiques / granité au saké et wakamé
..... 16

Saké

En français, le mot saké désigne une boisson alcoolisée japonaise. Il s'agit d'un alcool de riz, produit comme la bière par fermentation...

Wakame

Le wakame ou la fougère de mer, est une algue comestible populaire en cuisine japonaise. Algue de culture, elle a été introduite en Bretagne (France) à la fin du XXe siècle, où elle est cultivée, dans des quantités encore limitées.

The Core ...

Beef

Braised garfish / roasted beef tenderloin / foie gras ravioli /
miso scented herb purée
..... 46

Lamb

Rack of lamb done with coarse salt / lemon gnocchi /
rosemary scented lamb bouillon
..... 44

Sablefish

Soy and maple glazed sablefish / creamy 'Candy Cap' cauliflower /
almond milk cappuccino
..... 37

Duck

Duck breast caramelized with spices and citrus fruits /
grilled lobster tail half / parsley root
..... 48

Small fish...big catch ! // Selection and price varie in season

Cooked 'à la plancha' / reduced lemon grass bouillon /
organic basmati risotto / smoked paprika scented yuzu
.....

Bluefin tuna

Coconut crusted / dried fruit semolina / Pepper dew / matcha tea mousse
..... 39

Candy Cap

These mushroom varieties are valued for their highly aromatic qualities and are used culinarily as a flavouring rather than as a vegetable.

Pepper dew

Pepper dew may seem strong at first but is surprisingly mild. This pepper originates from South Africa.

En résistance ...

Bœuf

Aiguillette braisée / filet rôti / ravioli de foie gras /
purée d'herbes parfumées au miso
..... 46

Agneau

Carré cuit au gros sel / gnocchis au citron / jus de viande au romarin
..... 44

Morue charbonnière

Laquée au soja et érable / choux-fleur crémeux au «Candy cap» /
cappuccino au lait d'amandes
..... 37

Canard

Poitrine caramélisée aux épices et agrumes /
demi-queue de langouste grillée / racine de persil
..... 48

Petite pêche...grosse prise ! // Sélection et prix selon arrivage

Cuit «à la plancha» / bouillon réduit à la citronnelle /
risotto de basmati biologique / yuzu et paprika fumé
.....

Thon rouge

En croûte de noix de coco / semoule de fruits séchés / Pepper dew /
mousseuse de thé matcha
..... 39

Candy Cap

Ce champignon a la propriété d'être hautement aromatique, de dégager des saveurs légèrement sucrées qui peuvent rappeler le sirop d'érable. Il est couramment utilisé pour relever le goût de certains plats et sauces plutôt que servir de légume d'accompagnement.

Pepper dew

On le croirait agressif en première bouche, mais il nous surprend par sa finale toute en douceur. Son origine nous vient de l'Afrique du Sud.

*My personal
Mc Lounge pick ...
available at our next door restaurant!*

Our New-York style grill where whole fish, oversized ribs, unpretentious service can be found, all in a vibrant atmosphere!

BRAISED BEEF RIBS /
BANANA POTATO PURÉE / STEAK SPICES

For achieving exquisite flavour and tenderness, beef ribs are slowly braised for 14 hours at low temperatures and perfectly seasoned for an absolutely delicious and savoury result !

To try them is to love them...

*Mon coup de coeur
Du Mc Lounge ...
le restaurant d'à côté!*

Notre grill de style new-yorkais où vous retrouverez les poissons entiers, les ribs surdimensionnées, un service sans prétention, le tout dans une ambiance vibrante.

RIB'S DE BOEUF BRAISÉ /
PURÉE DE POMMES DE TERRE BANANE / ÉPICES À STEAK

Pour sa saveur exquise et la tendreté du braisage. Le rib's de bœuf est doucement braisé pendant 14 heures à basse température et assaisonné avec doigté, ce qui lui donne cette tendreté et sa saveur qui exploseront en bouche !

À essayer, mais surtout déguster doucement...

*Spoil yourself
and bring Marie-Chantal
home ...*

GETTING INTERESTED...

HER COOKING BOOK IS AVAILABLE AT OUR BOUTIQUE !

*Gâtez-vous
et apportez Marie-Chantal
à la maison ...*

VOUS EN VOULEZ PLUS...

PROCUREZ-VOUS SON LIVRE DE RECETTES EN VENTE
À LA BOUTIQUE !
