



LA  
**Toundra**

  
CANADA  
exp067



## FRITTONERIES

Crudités du Potager	.50
Jus rafraîchis de Niagara	.30
Terrine de l'Habitant	.70
Perles Noires de Nipissing	3.00
Coquillages de l'Atlantique (en saison)	1.75

## CHAUDRONNÉES

Soupe aux Pois de Mère Caron	.40
Oignons et Concombres	.40
Consommé en Gelée	.40



## PROVENDES

### Côte de Boeuf de l'Ouest

Tranche succulente de boeuf rassi et rôti à point  
avec flocons de raifort frais 4.75

### Jambon braisé au Sucre d'Érable

Préparé et servi à la façon traditionnelle  
des Laurentides 2.90

### Kee Wee Sen des Ojibways

Ce poisson délicieux a fait le régal de générations  
de braves Ojibways. Selon la légende  
il a sauvé la tribu menacée de famine 2.75

### Caneton Okanagan

Rôti entier au four et aromatisé au fumet délicat  
de pommes fraîches.  
Pour un ou plusieurs 3.50 par personne

### Doré au four Outaouais

Cuit patiemment comme au Bon Vieux Temps  
et fileté à votre table 5.00 pour deux

### Tourtière des Ursulines

Porc frais haché avec oignons émincés et arômes  
cuit au four dans une pâte croustillante 2.50

### Régal du Stampede

Un généreux morceau de filet de boeuf grillé  
dans sa parure de gros sel selon une vieille  
recette des vachers. Pour deux ou plus  
6.50 par personne

### Pour Compléter

Blé d'Inde au beurre Betteraves marinées Picoune  
Croquette de Riz sauvage  
Salade Verte de Saison assaisonnée Cidre et Crème

## SUCRÉES ET ODORANTS

Sélection de Fromages Canadiens prêts à point	.75
Tartes et Gâteaux frais du four, Douceurs	.60
Crème Glacée au Sirop d'Érable	.40
Crêpes Ville-Marie	1.75 par personne
Fruits Frais et Baies en saison	.60
Brevages froids ou fraîchement infusés	.20







## DES COURANTS ET LACS GLACÉS

- Umiak .75
- Muktuk Toundra .75
- Ilkalu Fumé 1.25
- Truite des Lacs Nordiques 1.15
- Assortiment Inuk 1.15

## MARMITES BOUILLANTES

- Bouillon de Queues de Castor .75
- Soupe de Frobisher .75



## RAVIGOTANTS ET RÉCONFORTANTS

### Casserole de Kelagugak Beluga

Le fumet odorant de viande de baleine Beluga  
apprêtée au goût du jour 2.50

### Omble Emavik

Ce poisson de renommée mondiale, tout droit des eaux glaciales  
du Nord, est légèrement poché pour en rehausser son  
goût délicat 3.90

### Paillard de Bison

Tranche généreuse de tendre bison saisie sur la grille  
et flambée à votre table 3.75

### Truite Arc-en-Ciel

Truite fraîche préparée à la façon suprême.  
Ou, si vous le désirez, sautée au beurre 3.50

### Assiette Imam-Shua

Servi froid, un délicieux mélange des prises  
des Lacs et Torrents 2.00

Pomme de terre persillée    Coeur de Fougères

## REGAL DU KATIMAVIK

- Sagamité .60
- Tartelette Bannock .60
- Secs et Confits .40



## FROM ICY STREAMS AND LAKES

Umiak	.75
Muktuk Toundra	.75
Smoked Ilkalu	1.25
Northern Lake Trout	1.15
Inuk favourites	1.15

## BUBBLING KETTLES

Beaver Tail Broth	.75
Frobisher Chowder	.75



# LA Toundra

## SUSTAINING AND FORTIFYING

### Kelalugak Beluga Casserole

The hearty flavour of Beluga whale meat prepared in the fashion of today 2.50

### Char Emavik

This world famous renowned char from icy northern waters lightly poached to emphasize its subtle flavour 3.90

### Paillard of Buffalo

Generous slice of tender grilled buffalo meat flamed at the table 3.75

### Rainbow Trout Agnakuk

Live trout prepared in the ultimate manner. Or, should you prefer, sauteed in butter 3.50

### Imam-Shua Platter

Served cold a delicate combination of the proud catches from far Streams and Lakes 2.00

Parsleyed Potato

Fiddleheads

## KATIMAVIK TREATS

Sagamite	.60
Bannock Tartlets	.60
Dried and Preserved	.40

OPERATED BY

MANAGEMENT



## LES PETITES ENTRÉES

Les Escargots Bourguignonne	1.30
L'Assiette de Hors-d'Oeuvre	1.00
Le Buisson de Crevettes	1.70
La Coupe de Fruits Rafraîchis	.60
Le Pâté de Foie	.70
Le Saumon fumé	1.30

## LES CRÈMES ET CONSOMMÉS

Le Velouté de Champignons	.60
Le Consommé double au Xérès	.50
La Vichyssoise glacée	.60

# INTERNATIONAL CUISINE

## LES ENTRÉES MAJEURES

### L'Omelette de la Forêt Noire

Mélange d'oeufs frais battus et de fameuses saucisses  
fumées en tranches 2.00

### Le Vol au Vent aux Fruits de Mer

Fameuse recette combinant les crustacés, flétan et doré  
avec une sauce au vin blanc servie dans  
un vol-au-vent croustillant 2.50

### Les Côtelettes de Porc Hochelaga

Adaptation moderne d'une recette typiquement centenaire  
qui rehausse le tout de cannelle et girofle 3.00

### Le Poulet Sauté Chasseur

Tendre volaille colorée dans le poëlon et servie  
avec la sauce chasseur 2.75

### Le Homard Canadien à la Nage

Dégusté de par le monde, ce homard canadien est mijoté dans  
un court-bouillon aromatisé. Ou bien grillé 5.00 la livre

### L'Entrecôte Grillée Maître d'Hôtel

Coupe de choix dans la longe rassie à point,  
avec beurre maître d'hôtel 4.75

### Le Filet Mignon Béarnaise

Tranche de filet de boeuf sélectionné avec soin,  
accompagnée de sauce béarnaise 5.75

## ENTREMETS

Haricots Verts Sautés	Petits Pois à la Française
	Pommes de terre Frites
Salade César (pour deux ou plus)	.75

## ISSUES

Pâtisseries Miniatures et Gâteaux	.60		
Variété de Crèmes glacées et Sorbets	.40	Coupe Jacques	.55
Crêpes Suzette	1.75	Cerises Centenaire	1.25
Café Filtre	.50	Demi-Tasse	.30



## SAVOURY APPETIZERS

Snails Bourguignonne	1.30
Hors d'Oeuvre Platter	1.00
Chilled Shrimp Cocktail	1.70
Fresh Fruit Cup	.60
Pâté de Foie	.70
Smoked Salmon	1.30

## BROTHS AND VELOUTES

Cream of Mushroom	.60
Sherry Consommé double	.50
Cold Vichyssoise	.60



## ENTREES

### Black Forest Omelette

A blend of lightly beaten eggs and slices of smoked sausage 2.00

### Seafood Vol au Vent

Renowned recipe combining crustaceans, Halibut and Doré with wine sauce in a flanky Vol au Vent 2.50

### Pork Chops Hochelaga

Modern adaptation of a Century old recipe where braised pork chops are enhanced by cinnamon and cloves 3.00

### Chicken Saute Chasseur

Half of a plump chicken lightly sauteed and served with wine and mushroom sauce 2.75

### Canadian Lobster a la Nage

World famous Canadian Lobster simmered in a wine flavored aromatic court bouillon. Or grilled 5.00 per lb.

### Grilled Sirloin Steak Maître d'Hôtel

Slice of the choicest aged sirloin broiled to your taste 4.75

### Filet of Beef Bearnaise

Well marbled choice cut of the finest fillet of Prairie beef accompanied by Bearnaise sauce. 5.75

## GARNISHES

Buttered Green Beans	French Peas
Deep Fried Potatoes	
Caesar Salad (for two or more)	.75

## DESSERTS

Miniature Pastries and Cakes	.60	
Variety of Ice Cream and Sherbets	.40	Coupe Jacques .55
Crêpes Suzette	1.75	Cherries Centennial 1.25
Café Filtre	.50	Demi Tasse .30



