



Montréal



la maison
du magret



LALOUX



901 RUE DU SQUARE- VICTORIA,
MONTRÉAL, QC H2Z 1R1



514-395-3180

12^{\$}

Menu

Foie gras et fleur de sel accompagné de sa confiture de figue, rillettes de canard à l'écorce d'orange, magret fumé au miel de lavande et panna cotta au foie gras et pacanes caramélisées

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc, verre de bière, vodka, gin ou rhum



102 RUE ST-ANTOINE OUEST,
MONTRÉAL, QC H2Y 1J6



514-282-0008

15^{\$}

Menu

Tartare de canard et bloc de foie gras

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc, verre de bière, vodka, gin ou rhum



250 AVE DES PINS E,
MONTRÉAL, QC H2W 1P3



514-287-9127

15^{\$}

Menu

Parfait de foie gras, purée de pomme caramélisée, sorbet de pomme au four

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Cidre de glace de Cryomalus 2010



LA CHAMPAGNERIE

BAR À SABRAGE



CHEZ MA GROSSE TRUIE CHÉRIE



Les Deux Gamins
Dîners Français



343 RUE SAINT PAUL E,
MONTRÉAL, QC H2Y 1H3



514-903-9343

21^{\$}

Menu

Tartare de canard, Figues, Canneberges, Menthe, Noix de Macadam, Semoule

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Coupe de bulles



1801 RUE ONTARIO E,
MONTRÉAL, QC H2K 1P5



514-522-8784

12^{\$}

Menu

Tartare de canard à la fraise, thym et vinaigre de Xérès, chips de magret de canard

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc, verre de bière ou cocktail maison



170 RUE PRINCE ARTHUR E,
MONTRÉAL, QC H2X 3B7



514-288-3389

24^{\$}

Menu

Plat principal de confit de canard au Topinambours, Roquette, Pommes Grelots Salardaises, Baies Sauvages

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc ou verre de bière



Alba
restaurant



1112 RUE SHERBROOKE O,
MONTRÉAL, QC H3A



514-840-8488

14^{\$}

Menu

Tartare de canard, réduction porto, ciboulette et thym servi avec salade et croûtons
ou Foie gras poêlé, pain brioché, suc d'orange
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc, verre de bière, verre de martini ou cocktail



5308 BOUL ST-LAURENT,
MONTRÉAL, QC H2T 1S1



438-387-6677

14^{\$}

Menu

Tartare de Canard aux noisettes, mayonnaise à la truffe et condiments
ou Cappuccino de Foie Gras : croustillant aux céréales, bonbon de foie gras et chutney de pommes aux épices
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc ou verre de bière



360 RUE RACHEL E,
MONTRÉAL, QC H2W 1E9



514-282-0009

12^{\$}

Menu

Assiette de canard fumé maison à la japonaise
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc



8297 RUE SAINT-DOMINIQUE,
MONTRÉAL, QC H2P 2L2



514-388-1914

12^{\$}

Menu

Pizza croûte mince, sauce tomate, saucisse de canard au foie gras, oignons caramélisés, poivrons rouges marinées, roquette
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc



1415 RUE DE LA MONTAGNE,
MONTRÉAL, QC H3G 1Z3



514-507-9223

19^{\$}

Menu

Terrine de canard maison et tranche de saumon fumés accompagnés de ses légumes marinés
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc ou verre de bière



1660 RUE JARRY E,
MONTRÉAL, QC H2E 1B3



514-722-4727

15^{\$}

Menu

Poutine au magret de canard avec sa mousse de foie gras de canard et son bacon de canard croustillant
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de Bière Belle Geule Hefeweizen



M RESTO-BAR



3625 RUE TALON,
SAINTE-CATHERINE, QC J5C 1T7



450-638-6800

14\$

Menu

Carpaccio de canard fumé, émulsion de foie gras au porto
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de « Dégel », cidre tranquille de La face cachée de la pomme



211 RUE NOTRE-DAME O,
MONTRÉAL, QC H2Y 1T4



514-272-0777

14.50\$

Menu

Satays de canards aux sésames sur salade de chou
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre rhum, vodka et gin ou bière en bouteille de Sleeman



1459 RUE CRESCENT,
MONTRÉAL, QC H3G 2B2



514-288-3814

15.95\$

Menu

Effiloché de canard sur un lit d'orzo, de pleurote et jeune pouce, accompagné de noix de Grenoble, canneberges séchés et de sa sauce au vin rouge
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Cocktail



L'ESTAMINET



1340 RUE FLEURY E,
MONTRÉAL, QC H2C 1R3



514-389-0596

12\$

Menu

Cassoulet de canard confit et saucisse fumée
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge ou blanc



SINCLAIR
RESTAURANT



414 SAINT-SULPICE,
MONTRÉAL, QC H2Y 2V5



514-284-3332

15\$

Menu

Mendiants du restaurant Sinclair, en style canapés, figues vidées et farcies de foie gras de canard, abricots confits, fruits secs et dattes
+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin blanc



LA BRASSERIE
SAINT-DENIS
BIÈRES ET COMPAGNIE



4350 RUE SAINT-DENIS,
MONTRÉAL, QC H2J 2K8



514-844-0394

Menu

À venir





15043 BOULEVARD HENRI-BOURASSA,
VILLE DE QUÉBEC, QC G1G



581-741-6663

11^s
À EMPORTER

Menu

Tartare de deux canards (magret & fumé), fenouil, suprême de pamplemousse, gingembre mariné et oignon vert. Incluant chips de wonton ou tortillas épicé



303 RUE SAINT-PAUL,
VILLE DE QUÉBEC, QC G1K 3W6



418-704-5252

15^s

Menu

Suprême de canard fumé ici au bois d'érable de chez nous, pommes de terre rattes en boulangère, chutney de bleuets sauvages et mousse de foie gras

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de liqueur de pommes Michel Jodoin



HÔTEL DU CAPITOLE, 972 RUE SAINT-JEAN,
QUÉBEC CITY, QC G1R



418-694-9996

15^s

Menu

Risotto de canard, vin rouge, radicchio, oignon rouge et ail

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge



24 RUE SAINTE-ANNE,
VILLE DE QUÉBEC, QC G1R 3X3



418-694-9485

14^s

Menu

Tartare aux deux canards avec copeau de foie gras, chips de peau de canard, mayonnaise à la tartuffade

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Verre de vin rouge



802 RUE SAINT-JOSEPH EST,
VILLE DE QUÉBEC, QC G1K 3C9



418-614-9802

22^s

Menu

Foie gras poêlé, chips de gésier, gélification d'argousier et thé du Labrador, déclinaison de céleri rave

+ BOISSON ALCOOLISÉE
Coupe de bulles



333 RUE JACQUES-PARIZEAU,
VILLE DE QUÉBEC, QC G1R 5G2



418-692-4747

14^s

Menu

À venir