

DÉCOUVREZ

LE BALNÉO

RESTAURANT & BAR

DEPUIS

2006

LEBALNEO.CA



ENTRÉES



<p>MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AUX PISTACHES ET COGNAC <i>CHICKEN LIVER MOUSSE WITH PISTACHIOS</i></p> <p>Servi avec confit d'oignons, cornichons et croûtons <i>Served with onion confit, sour pickles and toasted croutons</i></p>	15	<p>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ  16 <i>SMOKED SALMON PLATE</i></p> <p>Servi avec oignons rouges, câpres, poivre concassé et huile d'olive <i>Served with red onions, capers, olive oil and cracked pepper</i></p>
<p>CARPACCIO DE BOEUF  19 <i>BEEF CARPACCIO</i></p> <p>Filet mignon, câpres, échalottes françaises, dijonnaise et parmesan <i>Filet mignon, capers, french scallions, dijonnaise sauce and parmesan</i></p>	19	<p>FRITES BELGES OU FRITES  6/7 <i>DE PATATES DOUCES</i> <i>BELGIAN FRIES OR SWEET POTATO FRIES</i></p> <p>Avec mayonnaise maison ou mayonnaise épicée <i>Served with a house mayonnaise or spicy mayonnaise</i></p>
<p>SOUPE DU JOUR <i>SOUP OF THE DAY</i></p>	7.5	<p>POUTINE AU POIVRE & COGNAC 10.5 <i>PEPPERCORN AND COGNAC SAUCE POUTINE</i></p> <p>Frites belges avec fromage en grain et sauce au poivre <i>Belgian fries with curd cheese and peppercorn sauce</i></p>
<p>QUENELLES CHINOISES (5) <i>PEANUT BUTTER DUMPLINGS (5)</i></p> <p>Quenelles farcies au porc et échalottes à la vapeur avec sauce épicée aux arachides <i>Steamed pork and chives stuffed dumplings with spicy peanut butter sauce</i></p>	10.5	<p>SAUTÉ DE CREVETTES (3) ET PÉTONCLES AU PERNOD (3)  16.5 <i>SAUTÉED SHRIMPS (3) AND SCALLOPS (3)</i></p> <p>Sauce à la crème au Pernod <i>In a creamy Pernod sauce</i></p>
<p>CHÈVRES CHAUDS (4) <i>WARMED GOAT CHEESE TOASTS (4)</i></p> <p>Fromage de chèvre au gratin sur baguette <i>Melted goat cheese served on toasted baguette</i></p>	12.5	<p>CROQUETTES DE HOMARD MAISON (4) 16.5 <i>HOMEMADE LOBSTER CAKES (4)</i></p> <p>Servies avec sauce Créole légèrement épicée <i>Served with a moderately spiced Creole sauce</i></p>
<p>ESCARGOTS  12.5 <i>SNAILS</i></p> <p>Choix de sauce rosée aux champignons ou saumon fumé et câpres ou à l'ail <i>Choice of rosé sauce with mushrooms or smoked salmon and capers or garlic butter</i></p>	12.5	<p>CALMARS FRITS POUR 2 17 <i>FRIED CALAMARI FOR 2</i></p> <p>Calmars légèrement panés avec une sauce Marinara maison et mayonnaise à l'ail épicée <i>Lightly battered calamari served with a home- made Marinara sauce and a spicy garlic mayo.</i></p>
<p>+ FROMAGE GRATINÉ → 3</p>	3	

TARTARES

ENTRÉES OU REPAS

<p>SAUMON  15/27 <i>SALMON</i></p> <p>Entrée ou repas Avocat, sauce Soya, huile de sésame, gingembre, coriandre et mayo wasabi-lime <i>Avocado, Soya sauce, sesame oil, ginger, coriander and a wasabi-lime mayo</i></p>	15/27	<p>BOEUF  19/33 <i>BEEF</i></p> <p>Entrée ou repas Boeuf, mayonnaise maison, câpres, Tabasco, échalottes françaises et persil <i>Beef, house mayonnaise, capers, Tabasco, shallots and fresh parsley</i></p>	19/33
<p>THON  sans panko 17/29 <i>TUNA</i></p> <p>Entrée ou repas Avocat, panko, mayo épicée et ciboulette <i>Avocado, panko, spicy mayo and chives</i></p>	17/29		

PLANCHE DÉGUSTATION

3 OPTIONS MINIMUM



FROMAGES  CHEESES	8	CHARCUTERIES MEATS	8
ROSE DE SAUMON FUMÉ  SMOKED SALMON ROSE	10	MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE CHICKEN LIVER MOUSSE	12
CROÛTONS CHÈVRE CHAUD WARMED GOAT CHEESE TOASTS	9	CROQUETTES DE HOMARD LOBSTER CROQUETTES	13
TARTARES  TARTARES	13	SAUTÉ DE CREVETTES ET PÉTONCLES AU PERNOD 	13
Boeuf, saumon ou thon Beef, salmon or tuna		SAUTÉED SHRIMPS AND SCALLOPS	

SALADES

•
CHOIX DE VINAIGRETTES

BALSAMIQUE, MAISON, MIEL ET DIJON, ORIENTALE OU CANNERBEGES & XÉRÈS

DRESSING CHOICES

BALSAMIC, HOUSE, HONEY DIJON, ORIENTAL OR DRIED CRANBERRY & XERES

MESCLUN  MESCLUN SALAD	10/14	FROMAGE DE CHÈVRE  GOAT CHEESE SALAD	16
Entrée ou repas <i>Entree or large salad</i>		Laitue mesclun, fromage de chèvre, endives, tomates et vinaigrette aux cannerberges séchées et Xérès <i>Mesclun lettuce, goat cheese, endives and tomatoes served with dried cranberry and Xérès wine dressing</i>	
CÉSAR MAISON  sans croûtons CAESAR SALAD	11/15	+ CUISSE DE CONFIT DE CANARD →	8
Entrée ou repas <i>Entree or large salad</i> Laiture romaine, bacon, parmesan, croûtons et vinaigrette césar <i>Romaine lettuce, homemade bacon bits, parmesan, croutons and caesar dressing</i>		D'AMOUR AVEC CHAIR DE HOMARD  LOBSTER MEAT SALAD	22
+ POULET GRILLÉ OU CAJUN →	5.5	Bébés feuilles d'épinards, bok choy, céleri, fèves germées, champignons, poivrons, noix de cajou, raisins secs et vinaigrette orientale <i>Baby spinach leaves, bok choy, celery, bean sprouts, mushrooms, bell peppers, cashews, dry raisins an oriental dressing</i>	
+ 8 CREVETTES TIGRÉES CAJUN →	7.5		
+ FILET SAUMON GRILLÉ ou NOIRÇI →	8.5		
SINGAPOUR  SINGAPORE	15		
Bébés feuilles d'épinards, bok choy, céleri, fèves germées, champignons, poivrons et vinaigrette orientale <i>Baby spinach leaves, bok choy, celery, bean sprouts, mushrooms, bell peppers and an oriental dressing</i>			
+ POULET GRILLÉ →	5.5		
+ 8 CREVETTES TIGRÉES →	7.5		
+ TATAKI DE THON →	8.5		

NOTRE PERMIS D'ALCOOL NOUS OBLIGE
À SERVIR UN PLAT À CHAQUE PERSONNE
DÉSIRANT CONSOMMER DE L'ALCOOL |
OUR LIQUOR PERMIT ALLOWS US ONLY
TO SERVE ALCOHOL ACCOMPANIED
BY A MEAL



SANDWICHS

SANDWICH À LA CALIFORNIENNE CALIFORNIAN SANDWICH	12.5	BURGER TENNESSEE NOIRCI AU JACK DANIELS TENNESSEE JACK DANIELS BLACKENED BURGER	15.5
Concombres, oignons rouges, tomates, luzerne, fromage cheddar, avocat et mayonnaise au pesto sur pain ciabatta aux olives noires <i>Cucumber, red onions, fresh tomatoes, alfalfa sprouts, cheddar cheese, avocado and sundried tomato pesto mayo on a black olives ciabatta.</i>		Oignons et champignons épicés sautés au Jack Daniels, laitue, tomates, fromage suisse et mayonnaise sur pain <i>Grilled burger, spicy sautéed mushrooms and onions, lettuce, tomatoes, dill pickle, cream cheese and mayo served on a brioche bread</i>	
+ POULET GRILLÉ →	4	BURGER À LA PARISIENNE PARISIAN BURGER	15.5
BAGEL AU SAUMON FUMÉ SESAME SEED BAGEL + SMOKED SALMON	14.5	Burger grillé, oignons et champignons sautés, laitue, tomates, cornichons à l'aneth, fromage à la crème et mayo dijonnaise sur pain brioché <i>Grilled burger, sautéed mushrooms and onions, lettuce, tomatoes, dill pickles, cream cheese and dijonnaise mayo served on a brioche bun</i>	
SANDWICH OU WRAP GRILLÉ CÉSAR, CAJUN OU CHIPOTLE GRILLED CAESAR, CAJUN OR CHIPOTLE CHICKEN SANDWICH OR WRAP	14.5	GUÉDILLE AU HOMARD LOBSTER ROLL	17.5
Poitrine de poulet, laitue, tomates, fromage suisse, oignons et mayonnaise (César : Sans fromage, avec mayo césar et bacon) <i>Chicken breast, lettuce, tomatoes, swiss cheese, onion and mayonnaise served on a brioche bun or wrap (Caesar: no cheese, with caesar mayo and bacon)</i>		Chair de homard, mayo maison et ciboulette sur pain grillé au beurre <i>Lobster meat, house mayo and chives on a grilled buttered bun</i>	

..5

PÂTES

•

CHOIX DE PÂTES

PENNINE, LINGUINI, CAPELLINI OU TORTELLINI VIANDE OU FROMAGE

CHOICE OF PASTAS

PENNINE, LINGUINI, CAPELLINI OR TORTELLINI MEAT OR CHEESE

•

PESTO AUX TOMATES SÉCHÉES SUNDRIED TOMATO PESTO	16	NAPOLI NAPOLI	17.5
Purée de basilic frais et tomates séchées, noix de pin grillées et sauce à la crème <i>Fresh basil and sundried tomatoes purée, roasted pine nut in a creamy sauce</i>		Saucisses italiennes, oignons, ail, basilic frais, vin blanc et sauce aux tomates <i>Italian sausage, onion, garlic, fresh basil, white wine and tomato sauce</i>	
+ POULET →	5.5	ROSEANNA ROSEANNA	18
+ 8 CREVETTES →	7.5		
TORTELLINI ROSÉ ROSÉ TORTELLINI	17	Champignons, bacon, oignons, vin blanc et sauce aux tomates légèrement crémeuse <i>Mushrooms, bacon, onion, white wine in a light creamy tomato sauce</i>	

PÂTES (SUITE)



<p>PROSCIUTTO ET CHAMPIGNONS 19 PROSCIUTTO AND MUSHROOMS</p> <p>Oignons, vin blanc et sauce à la crème Onions and white wine in a creamy sauce</p>	<p>CREVETTES (5) ET 28 PÉTONCLES (5) À LA CRÉOLE CREOLE SHRIMPS AND SCALLOPS</p> <p>Crevettes, pétoncles, poivrons, piments forts, oignons, basilic, vin blanc, sauce aux tomates légèrement crémeuse Shrimps, scallops, bell peppers, hot peppers, onion, white wine and fresh basil in a light creamy tomato sauce</p>
<p>CARBONARA 19 CARBONARA</p> <p>Oignons, bacon et jaune d'oeuf sauce à la crème Onions, bacon and an egg yolk in a creamy sauce</p>	

PLATS DE LA FERME

<p>SAUTÉ ASIATIQUE  avec riz blanc 15 VÉGÉTARIEN VEGETARIAN ASIAN STIR FRY</p> <p>Sauté de légumes assortis avec gingembre, basilic frais, sésames rôtis et sauce aux huîtres sur capellini Assortment of vegetables sautéed with ginger, basil and oyster sauce served with capellini and roasted sesame seeds</p> <p>+ POULET → 5.5</p>	<p>BAVETTE DE BOEUF  sans sauce 30 AAA ANGUS GRILLÉ aux poivres + bordelaise GRILLED AAA ANGUS BEEF BAVETTE</p> <p>Servi avec frites belges. Choix de sauces au Cognac et poivres ou Bordelaise au vin rouge en extra pour 2 \$ Served with belgian fries. Choice of Cognac and peppercorn sauce or Bordelaise red wine sauce for an extra 2 \$</p>
<p>POITRINE DE POULET NOIRCI 20 BLACKENED CHICKEN</p> <p>Avec linguini primavera : sauce pesto aux tomates séchées Served with primavera linguini in a sundried tomato pesto sauce</p>	<p>FILET MIGNON AAA  sans sauce 46 ANGUS GRILLÉ 8OZ aux poivres + bordelaise GRILLED AAA ANGUS BEEF FILET MIGNON 8OZ</p> <p>Servi avec frites belges et légumes. Choix de sauces au Cognac et Poivre ou Bordelaise au vin rouge en extra pour 2 \$ Served with belgian fries and vegetables. Choice of Cognac and peppercorn sauce or Bordelaise red wine sauce for an extra 2 \$</p>
<p>SAUTÉ DE POULET AU BEURRE 22 SAUTÉED BUTTER CHICKEN</p> <p>Poulet sauté avec poivrons rouges, coriandre, noix d'acajou et pain Naan sur riz Basmati Sautéed chicken breast with red bell peppers, coriander, cashews and Naan bread on basmati rice</p>	

VOIR PAGE SUIVANTE
POUR LES PLATS DE LA MER | SEE NEXT
PAGE FOR FROM THE SEA PLATES

NOTRE PERMIS D'ALCOOL NOUS OBLIGE
À SERVIR UN PLAT À CHAQUE PERSONNE
DÉSIRANT CONSOMMER DE L'ALCOOL |
OUR LIQUOR PERMIT ALLOWS US ONLY
TO SERVE ALCOHOL ACCOMPANIED
BY A MEAL



PLATS DE LA MER

MOULES IPE À LA VAPEUR (EN SAISON SEULEMENT)  18
STEAMED PEI MUSSELS (SEASONAL)

Servies avec frites belges. Choix de sauces :
Marinara, Vin Blanc, Bière, Cognac et poivres,
Cari, Fromage Bleu, Saumon fumé ou César
épicée | *Served with belgian fries. Choice of
sauces: Marinara, White wine, Dijon, Beer,
Cognac & Peppercorn, Curry, Blue cheese,
Smoked salmon and Spicy Caesar*


SAUTÉ ASIATIQUE VÉGÉTARIEN 15
VEGETARIAN ASIAN STIR FRY

Sauté de légumes assortis avec gingembre,
basilic frais, sésames rôtis et sauce aux
huîtres capellini | *Assortment of
vegetables sautéed with ginger, basil
and oyster sauce served with capellini
and roasted sesame seeds*

+ 8 CREVETTES → 7.5

FILET DE SAUMON GRILLÉ OU NOIRCI  26
GRILLED OR BLACKENED SALMON FILET

Servi avec riz et légumes du jour | *Served
with rice and vegetables*

SAUTÉ DE PÉTONCLES (8) À LA THAÏ  30
THAI SAUTEED SCALLOPS (8)

Sauce au cari et poivrons rouges rôtis,
servis avec riz basmati et légumes | *Served
with a roasted red pepper curry sauce,
basmati rice and vegetables*

TATAKI DE THON SUSHI SAISI AUX SÉSAMES  30
SEARED SESAME TUNA TATAKI

Salsa d'avocats, sauce au gingembre et riz
basmati | *Sushi tuna with an avocado salsa,
ginger sauce and basmati rice*

DESSERTS

VOIR ARDOISE

NOTRE PERMIS D'ALCOOL NOUS OBLIGE À SERVIR UN PLAT À CHAQUE PERSONNE DÉSI-
RANT CONSOMMER DE L'ALCOOL | OUR LIQUOR PERMIT ALLOWS US ONLY TO SERVE ALCOHOL
ACCOMPANIED BY A MEAL