

Les Desserts / Desserts

<i>Crème glacé à la vanille / Vanilla ice cream</i>	3.00
<i>Sorbet au citron / Lemon sorbet</i>	3.50
<i>Coupe Dorion</i>	4.00
<i>Crêpe bananes et nougat / Banana and nougat crepe</i>	4.50
<i>Fondue au chocolat / Chocolate fondue</i>	4.50
<i>Gateau / Cake</i>	2.50

Les Boissons / Drinks

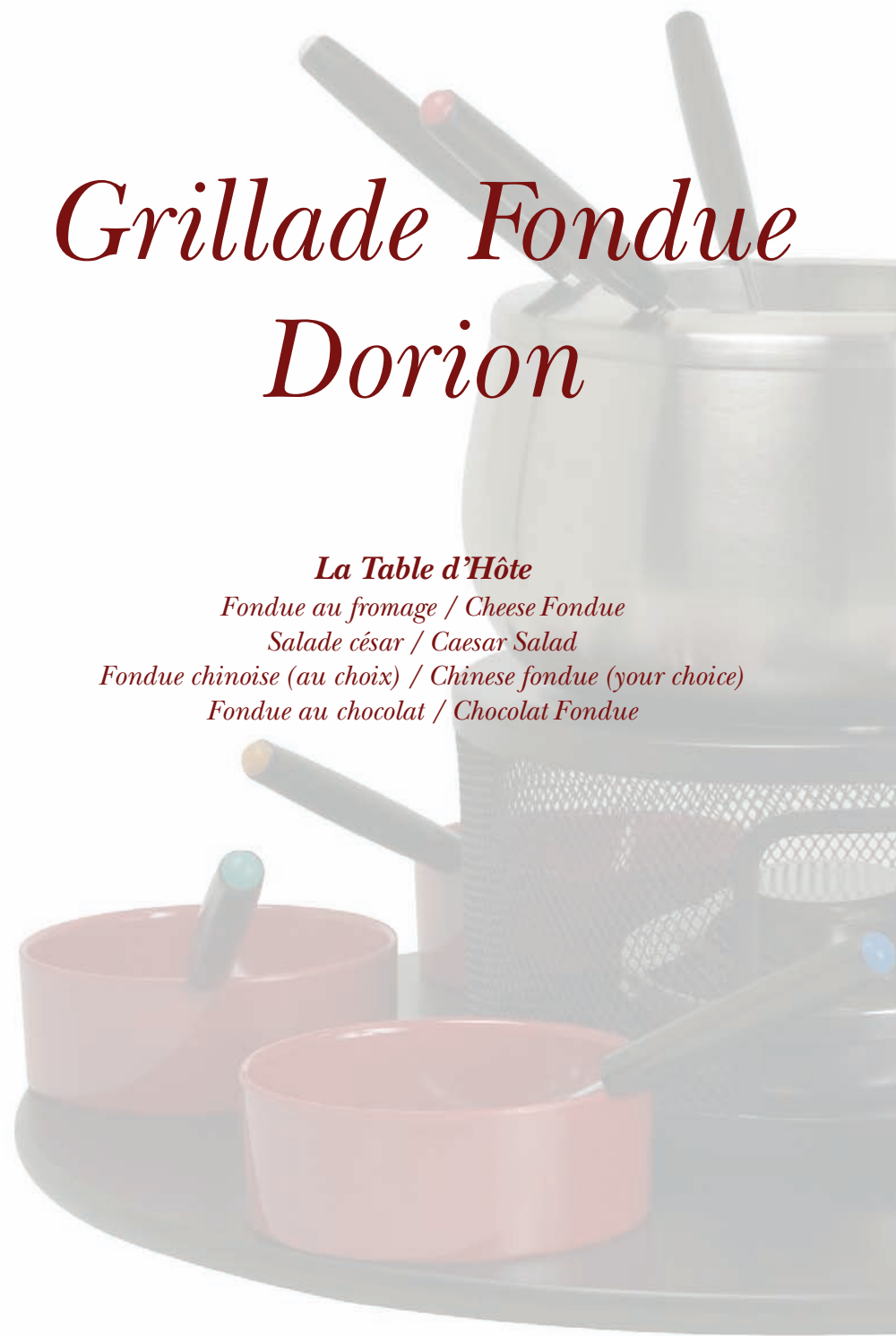
<i>Café ou thé / Coffee or tea</i>	2.00
<i>Boisson gazeuses / Soft drink</i>	2.00
<i>Tisane / Herbal tea</i>	2.00
<i>Café espresso / Espresso</i>	2.00
<i>Café espresso décaféiné / Decaffeinated espresso</i>	2.00
<i>Café viennois / Viennese Coffee</i>	2.50



Grillade Fondue Dorion

La Table d'Hôte

- Fondue au fromage / Cheese Fondue*
- Salade César / Caesar Salad*
- Fondue chinoise (au choix) / Chinese fondue (your choice)*
- Fondue au chocolat / Chocolate Fondue*



Les Entrées Froides / Cold Appetizers

Salade César / Ceasar salad.....	3.50
Salade du marché / House salad.....	3.50
Coeurs d'artichaut / Artichoke hearts	4.00
Palmier / Palm	4.00
Saumon fumé / Smoked salmon	7.00
Avocat-thon / Tuna Avocado	6.00
Avocat-crevette / Avocado Shrimp.....	7.00
Avocat-crabe / Avocado Crab.....	8.00

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Soupe palourde / Clam soup.....	3.00
Potage du jour / Soup of the day	2.75
Corbeille de pain à l'ail gratiné / Basket of garlic bread au gratin.....	5.00
Escargots à la bourguignonne / Bourguignon style escargots	5.00
Soupe à l'oignon gratinée / French onion soup au gratin.....	5.00
Escargots à la suisse / Swiss style escargots.....	7.00
Raclette valaisanne et boeuf des grisons / Raclatte valaisanne with air-dried beef.....	8.00
Fondue au fromage / Cheese fondue.....	8.00
Pétoncle au gratin / Scallops au gratin	8.00
Zucchini au gratin	5.00
Pétoncle à l'ail / Scallops with garlic	8.00

Les Fondues Chinoises / Chinese Fondues

	À la carte par personne per person	Table d'Hôte par personne per person
Au boeuf / Beef.....	13.00	25.00
Au boeuf et au poulet / Beef and chicken	14.00	26.00
Au poulet / Chicken	15.00	27.00
Au saumon / Salmon	15.00	27.00
À l'agneau / Lamb	16.00	28.00
Au boeuf et crevettes / Beef and shrimps.....	17.00	28.00
Au boeuf et aux pétoncles / Beef and scallops	17.00	29.00
Aux crevette / Shrimps.....	18.00	29.00
Aux crevette et aux pétoncles / Shrimp and scallops.....	19.00	29.00
À l'agneau et aux crevettes / Lamb and shrimp	18.00	29.00
Au poulet et aux crevettes / Chicken and shrimp.....	17.00	29.00
À l'agneau et au pétoncles / Lamb ans scallops	19.00	29.00

Les Plats / Main Courses

Filet de saumon grillé / Grilled salmon steak	16.00
Filet de doré au beurre blanc / Dore fillet with butter sauce	18.00
Entrecôte 10 oz / 10 oz Sirloin steak New York cut	19.00
Filet de boeuf 8 oz / 8 oz tenderion	22.00
Queux de homard / Lobster tails	28.00
Pré et maré (mini queux de homard et filet de boeuf) / Surf and turf (mini lobster tail and tenderloin)	28.00
Pétoncles gratinées au Grand Marnier / Scallops au gratin with Grand Marnier ..	20.00
Pétoncles au trois poivres / Three Peppers Scallops.....	20.00
Crevettes gratinées au perno / Shrimp au gratin with perno	19.00
Veau avocat orange / Avocado orange veal	19.00
Cotelette d'agneau / Lamb chop	19.00
Lapin à l'orange et aux prunes / Rabbit with orange and plum	25.00
Assiette du pêcheur / Fisherman's Platter.....	25.00

Les Fondues au fromage repas / Cheese fondues platter

(incluant salade César / Ceasar salad included)

Raclette valaisanne et boeuf des grisons / Raclette valaisanne with air-dried beef	15.00
Fromage fondue / Cheese Fondue.....	16.00
Fromage à l'italienne / Italian Cheese	16.00
Fromage aux champignons sauvage / Wild Mushrooms Cheese.....	16.00
Fromage valaisanne / Valaisanne Cheese	18.00



	À la carte par personne per person	Table d'Hôte par personne per person
Aux pétoncles / Scallops.....	19.00	29.00
Au poulet et aux pétoncles / Chicken and scallops.....	18.00	27.00
Au filet mignon / Tenderloin	22.00	34.00
Le plateau de gibier / Wild game platter	25.00	35.00
Le plateau Dorion / The Dorion Platter.....	21.00	32.00
Boeuf, poulet, crevettes et pétoncles / Beef, chicken, shrimps and scallops		
Le plateau du pêcheur / Fisherman platter.....	23.00	32.00
Saumon, crevettes, pétoncles et queux d'homard / Salmon, shrimps, scallops and lobster tail		
Le plateau pré et marée / Surf and turf platter	30.00	42.00
Filet de boeuf, filet de porc, agneau, crevettes, saumon et queux d'homards Tenderloin, pork filet, lamb, shrimp, salmon and lobster tail		