



# GRANDS FEUX

LOTTO-QUÉBEC

Six (6) soirées thématiques musicales et pyrotechniques ! Vue optimale pour admirer les feux d'artifice avec diffusion de la musique en direct du 23e étage du Hilton Québec.

Six (6) musical and pyrotechnic evenings!  
Optimal view to admire the fireworks with streaming live music from the 23rd floor of the Hilton Quebec.

## SOUPER TABLE D'HÔTE

À partir de 45\$+tx/personne  
Stationnement inclus  
Ouverture de la salle dès 19h30

### TABLE D'HÔTE DINNER

Starting from \$ 45 + tx /person  
Parking included  
Restaurant opens at 7:30 p.m.

\*+10\$ par personne table réservée près des fenêtres  
\*+\$10 per person for a table next to the window

## THÉMATIQUES:

### DANSE AU ROXBURY

Mercredi 31 juillet 2019  
*Wednesday July 31, 2019*

### RENDEZ-VOUS AU JACK RABBIT

Mercredi 7 août 2019  
*Wednesday August 7, 2019*

### ROYAL GRAND BALLROOM

Mercredi 14 août 2019  
*Wednesday August 14, 2019*

### ENTRE CIEL ET TERRE

Samedi 17 août 2019  
*Saturday August 17, 2019*

### BALADE À FLAGSTONE

Mercredi 21 août 2019  
*Wednesday August 21, 2019*

### LES FABULEUX DESTINS

Samedi 24 août 2019  
*Saturday August 24, 2019*

## MENUS PAGES SUIVANTES

Réservations : 418 647-2411

[RETOUR AU SITE WEB](#)



**GRANDS  
FEUX**  
LOTO-QUÉBEC

**DANSE AU ROXBURY**

Mercredi 31 juillet 2019  
*Wednesday July 31, 2019*

BOUCHÉE DE SAUMON À L'ABSINTHE ET MIEL  
SALMON BITE WITH ABSINTH AND HONEY

---

ENTRÉE  
APPETIZER

---

Salade étincelante de jeunes pousses et pétales, doré  
fumé maison, framboises du Québec, amandes et  
chèvre Le Cendrillon

*Young green and colorful petal salad, homemade smoked  
pickereel, Quebec raspberries, almonds and  
Le Cendrillon goat cheese.*

OU/OR

Velouté de maïs classique, maïs soufflé craquant au  
pimenton Espagnol

*Classic corn velouté, crunchy popcorn with Spanish  
pimento*

---

PLATS PRINCIPAUX  
MAIN COURSE

---

**Magret de canard de la ferme Goulu**

Légumes fermiers, risotto et chou-fleur, glace de  
viande à la Camerise du Québec

*Duck breast from the Goulu farm*

*Vegetable of the market, risotto and cauliflower*

65\*

**Mignon de porc en cuisson lente**

Tuile de prosciutto du Québec, salsa crue à l'ananas  
grillé, pointe de Carminée du terroir

*Slowly cooked pork mignon*

*Quebec prosciutto tile, grilled pineapple salsa,  
hint of Carminée du terroir*

55\*

**Nid de papardelle aux trois champignons**

Morilles, portobello, pleurotes de Madame Tremblay,  
sauce crémeuse au fromage l'Hercule 12 mois

*Mushroom Parpadelle*

*Morels, portobellos, Ms. Tremblay's oyster*

*mushrooms, 12- year aged Hercules creamy sauce*

45\*

---

DOUCEUR SUCRÉE DE NOTRE PÂTISSIER  
SWEETS FROM OUR PASTRY CHEF

---

CAFÉ, THÉ OU COFFRET DE TISANES  
*COFFEE, TEA, HERBAL TEA*

Réservations : 418 647-2411  
[RETOUR AU SITE WEB](#)

Taxes et service en sus. **\*+10\$/ personne pour les tables réservées  
près des fenêtres.**

*Taxes and gratuities not included. **\*+\$10/person for a table next to  
the window.***

**RENDEZ-VOUS AU  
JACK RABBIT**

Mercredi 7 août 2019  
*Wednesday August 7, 2019*

CLIN D'ŒIL AU CANAPÉ RÉTRO  
BACK IN TIME WITH RETRO STYLE BITE

---

**ENTRÉE**  
APPETIZER

---

Inspiré d'un cocktail de crevettes, crevettes grillées,  
paprika fumé, chili et mangue  
*Shrimp cocktail inspiration, grilled shrimps,  
smoked paprika, chili and mango*

OU/OR

Chaudrée de légumes et pommes de terre, sauge  
fraîche ciselée, parfum de truffe, chips de  
topinambour  
*Potato and vegetable chowder, chopped fresh sage,  
truffle flavored, Jerusalem artichokes chips*

---

**PLATS PRINCIPAUX**  
MAIN COURSE

---

**La caille royale**

Orge noire et poireaux, asperges grillées pancetta  
croustillante, sauce périgourdine  
*The royal quail*  
*Black barley with leek, grilled asparagus, crispy  
pancetta, Perigourdine sauce*

65\*

**Feuilleté de saumon légèrement confit**

Pâte dorée croustillante, coulis de cresson et épinards,  
sauce vin blanc et caviar  
*Lightly confit salmon in puff pastry*  
*Cress and spinach coulis, white wine and caviar sauce*

55\*

**Notre risotto d'inspiration boréale**

Champignons des sous-bois, myrique beaumier, noix  
de noyer noir  
*Our risotto Boreal*  
*Undergrowth mushrooms, sweet gale, black walnuts*

45\*

---

DOUCEUR SUCRÉE DE NOTRE PÂTISSIER  
SWEETS FROM OUR PASTRY CHEF

---

CAFÉ, THÉ OU COFFRET DE TISANES  
*COFFEE, TEA, HERBAL TEA*

Réservations : 418 647-2411  
[RETOUR AU SITE WEB](#)

Taxes et service en sus. **\*+10\$/ personne pour les tables réservées  
près des fenêtres.**

*Taxes and gratuities not included. **\*+\$10 /person for a table next to  
the window.***

**ROYAL GRAND BALLROOM**

Mercredi 14 août 2019  
Wednesday August 14, 2019

**BOUCHÉE GASTRONOMIQUE  
GOURMET BITE**

---

**ENTRÉE  
APPETIZER**

---

Thon mariné à l'érable fumé, relish de maïs sucré de  
Neuville, compote d'avocat et jalapeno rôti, écume de  
bisque

*Smoked maple marinated tuna, Neuville sweet corn relish,  
avocado compote, roasted jalapeno and bisque foam*

**OU/OR**

Velouté de betteraves pourpres, crème émulsionnée  
amer gingembre et miel, pétales multicolores

*Purple beet velouté, bitter ginger and honey cream, colorful  
petals*

---

**PLATS PRINCIPAUX  
MAIN COURSE**

---

**Filet d'épaule de bœuf Angus**

Légumes de région, pommes de terre Annabelle au  
gras de canard et romarin frais, glace au porto  
l'Archer du vignoble Cep d'Argent

*Angus beef steak*

*Local vegetables, Annabelle potatoes with duck fat  
and fresh rosemary, Archer du vignoble Cep d'Argent  
port glaze*

65\*

**Flétan de Nouvelle-Écosse**

Légèrement boucané, cuit à 50 degrés, couscous perlé  
et chair de crabe, fèves de soya, huile de crustacés

*Lightly smoked Nova-Scotia halibut*

*Cooked to 50 degrees, crab flesh couscous, soya  
beans, shellfish oil*

55\*

**Gnocchi fait maison**

Huile espagnole, pousses de roquette et basilic,  
Noix de pin truffées, tuile de Parmesan

*Homemade gnocchi*

*Spanish oil, arugula and basil young sprout  
Truffle pine nuts, parmesan tile*

45\*

---

**DOUCEUR SUCRÉE DE NOTRE PÂTISSIER  
SWEETS FROM OUR PASTRY CHEF**

---

**CAFÉ, THÉ OU COFFRET DE TISANES**  
COFFEE, TEA, HERBAL TEA

Réservations : 418 647-2411  
[RETOUR AU SITE WEB](#)

Taxes et service en sus. **\*+10\$/ personne pour les tables réservées  
près des fenêtres.**

*Taxes and gratuities not included. **\*+\$10 /person for a table next to  
the window.***

**ENTRE CIEL ET TERRE**

Samedi 17 août 2019  
*Saturday August 17, 2019*

**BOUCHÉE FUMÉE INSTANTANÉE  
INSTANT SMOKED BITE**

---

**ENTRÉE  
APPETIZER**

---

Tomates de potager urbain  
Mozzarella fraîche du Québec, basilic thaï  
Huile cassée au balsamique 8 ans  
*Urban tomatoes, Quebec fresh mozzarella, Thai basil  
8-year aged balsamic oil*

**OU/OR**

Velouté de champignons sauvages, échalotes  
caramélisées, pleurotes croustillantes, poudre de  
shaga  
*Wild mushroom velouté, caramelized shallots, crispy oyster  
mushrooms, Shaga powder*

---

**PLATS PRINCIPAUX  
MAIN COURSE**

---

**Filet de Turbot**

Tomates ancestrales et avocats, riz noir de l'Empereur  
Sauce homardine et tobiko  
*Turbot fillet  
Tomatoes and avocado, Emperor black rice, lobster  
sauce with tobiko*

65\*

**Macreuse de bœuf grillée**

Épices célestes, pavé d'asperges, oseille sanguine  
Sauce Béarnaise  
*Grilled beef brisket  
Celestial spices, asparagus pad, blood sorrel  
Bearnaise sauce*

55\*

**Portobello farci aux épinards et tofu grillé**

Orgetto aux poivrons et ail rôti, coulis de tomates au  
basilic  
*Portobello stuffed with spinach and tofu  
Orgetto with sweet pepper and roasted garlic, tomato  
basil coulis*

45\*

---

**DOUCEUR SUCRÉE DE NOTRE PÂTISSIER  
SWEETS FROM OUR PASTRY CHEF**

---

**CAFÉ, THÉ OU COFFRET DE TISANES  
COFFEE, TEA, HERBAL TEA**

Réservations : 418 647-2411  
[RETOUR AU SITE WEB](#)

Taxes et service en sus. **\*+10\$/ personne pour les tables réservées  
près des fenêtres.**

*Taxes and gratuities not included. **\*+\$10/person for a table next to  
the window.***

## BALADE À FLAGSTONE

Mercredi 21 août 2019  
Wednesday August 21, 2019

BOUCHÉE DE BŒUF JUSTE SAISI, ÉPICES MAISON  
*SEARED BEEF BITE, HOMEMADE SPICES*

---

ENTRÉE  
APPETIZER

---

Carpaccio d'agneau aux dattes, crumble aux amandes  
et miel urbain, mousse au Chèvre de Charlevoix  
*Lamb carpaccio with dates, almond and urban honey  
crumble, Charlevoix goat cheese mousse.*

OU/OR

Velouté de pommes douces, chips d'épinards, huile de  
chili  
*Sweet potato velouté, spinach chips, chili infused oil*

---

PLATS PRINCIPAUX  
MAIN COURSE

---

**Poulet de Cornouailles aux couleurs Texanes**

Salade de pommes de terre tièdes et moutarde fumée  
Légumes fermiers, glace à l'ail noir et Whisky  
*Cornish chicken with Texan flavors  
Warm potatoes and smoked mustard salad, farming  
vegetables, black garlic and Whiskey glaze*

65\*

**Pavé de truite arc-en-ciel en cuisson inversée**

Crevette tigrée flambée à vif, okra et maïs, coulis de  
poivrons doux  
*Rainbow Trout  
Tiger shrimp flambé, okra and corn, sweet pepper  
coulis*

55\*

**Chili de pois chiches cowboy**

Chips de maïs croustillantes | piment fort  
Tomates, avocat, coriandre fraîche  
*Cowboy Chickpeas Chili  
Crunchy Corn Chip, hot pepper, tomato, avocado, fresh  
coriander*

45\*

---

DOUCEUR SUCRÉE DE NOTRE PÂTISSIER  
SWEETS FROM OUR PASTRY CHEF

---

CAFÉ, THÉ OU COFFRET DE TISANES  
*COFFEE, TEA, HERBAL TEA*

Réservations : 418 647-2411  
[RETOUR AU SITE WEB](#)

Taxes et service en sus. **\*+10\$/ personne pour les tables réservées  
près des fenêtres.**

*Taxes and gratuities not included. **\*+\$10 /person for a table next to  
the window.***



**GRANDS  
FEUX**  
LOTO-QUÉBEC

**LES FABULEUX DESTINS**

Samedi 24 août 2019  
*Saturday August 24, 2019*

**BOUCHÉE ESTIVALE**  
SUMMER BITE

---

**ENTRÉE**  
APPETIZER

---

Symphonie de jeunes laitues,  
Fromage grillé de l'Île d'Orléans, canneberges  
séchées, parfum d'érable et rhubarbe  
*Young lettuces, grilled cheese from Île d'Orléans, dried  
cranberries, rhubarb and maple flavors.*

**OU/OR**

Crème de chou-fleur rôtis, amandes torrifiées et huile  
de truffe

*Roasted cauliflower cream, toasted almonds with truffle oil*

---

**PLATS PRINCIPAUX**  
MAIN COURSE

---

**Le veau du Québec**

Panais déconstruit, pancetta et chèvre fondant  
Sauce au rhum épicé et poivre des Dunes

*Quebec veal*

*Parsnip, pancetta and melted goat cheese*

*Spicy rum and Dunes pepper sauce,*

65\*

**Minute d'omble du Québec**

Mousseline de topinambours à l'anis étoilé, lingot de  
légumes de nos récoltes, sauce vierge à la fraise fumée  
du Québec

*Quebec brook trout*

*Anise Jerusalem artichoke mousseline, local vegetables*

*Quebec smoked strawberry virgin sauce*

55\*

**Risotto inspiré d'un grand classique**

Courge du Québec et betteraves en symphonie,  
tomates vigne

*Classic inspired risotto*

*Quebec zucchini and beet symphony*

*Vine ripe tomatoes*

45\*

---

**DOUCEUR SUCRÉE DE NOTRE PÂTISSIER**  
SWEETS FROM OUR PASTRY CHEF

---

**CAFÉ, THÉ OU COFFRET DE TISANES**  
*COFFEE, TEA, HERBAL TEA*

Réservations : 418 647-2411  
[RETOUR AU SITE WEB](#)

Taxes et service en sus. **\*+10\$/ personne pour les tables réservées  
près des fenêtres.**

*Taxes and gratuities not included. **\*+\$10 /person for a table next to  
the window.***