



Ermitage

restaurant
Depuis 1998



Le musée de l'Ermitage à Saint-Petersbourg est connu au monde entier et de vrais gourmands se souviennent avec affection du restaurant Ermitage à Moscou. C'est là qu'à la fin du XIX siècle le chef français Lucien Olivier inventa sa célèbre salade russe. Le restaurant Ermitage de Montréal garde deux traditions: l'atmosphère de beauté du musée saint-petersbourgeois et le raffinement de la cuisine du restaurant français de Moscou.

The Hermitage Museum in Saint-Petersburg is world famous. Real gourmets also remember the Hermitage (Ermitage) restaurant in Moscow. It is there, at the end of the XIX century, that French chef Lucien Olivier invented his renowned Russian salad. Ermitage restaurant in Montreal keeps both traditions: the artistic atmosphere of the Saint-Petersburg Museum and the refined cuisine of Moscow famous French restaurant.

Всему миру известен музей «Эрмитаж» в Санкт-Петербурге, а истинные гурманы помнят о ресторане «Эрмитаж» в Москве, где в конце XIX века известный французский повар Люсьен Оливье создал свой знаменитый салат. В монреальском ресторане «Эрмитаж» присутствуют обе традиции: атмосфера прекрасного петербургского музея и изысканность лучших блюд французского ресторана в Москве.







Table d'hôte du soir



Salade des Balkans
Balkan Salad
Балканский салат

ou/or

Salade Olivier à la mode de Moscou
Olivier salad Moscow style
Салат «Оливье» по-московски

ou/or

Saumon mariné à l'aneth et aux baies roses
Marinated salmon with dill and peppercorns
Лосось маринованный с укропом и розовым перцем

ou/or

Crème de champignons
Cream of mushroom soup
Суп-крем грибной

Filet de porc grillé, sauce canneberge
Grilled pork fillet, cranberry sauce
Вырезка свиная на гриле с клюквенным соусом

ou/or

Pelmeni de bœuf
Beef pelmeni
Пельмени говяжьи

ou/or

Filet de perchaude frit
Fried sea perch fillet
Филе морского ерша жареное

Dessert du jour
Dessert

Café, thé
coffee, tea / *Кофе, чай*



35.00





Menu dégustation



Assiette de poissons (saumon, esturgeon, anguille)

Fish platter (salmon, sturgeon, eel)
Рыбное ассорти (лосось, осетр, угорь)

Caviar de saumon avec blini

Salmon caviar with blini / *Красная икра с блинами*

Assiette Voyage en Russie

Trip to Russia platter / *Ассорти «Путешествие в Россию»*

Pelmeni de bœuf, vareniki aux champignons, pirojok à la viande, pirojok au chou

Beef pelmeni, mushroom vareniki, pirozhok with meat, pirozhok with cabbage
Пельмени говяжьи, вареники с грибами, пирожок с мясом, пирожок с капустой

Sorbet au citron arrosé de vodka

Lemon sorbet served with a splash of vodka
Щербет лимонный с водкой

Choisissez un plat principal de / Choose one main course from the following

Основное блюдо (на выбор):

Médallions de wapiti, sauce Porto

Wapiti steak with Porto sauce
Медальоны из канадского оленя с соусом порто

ou/or

Côtelettes d'agneau grillées, sauce cèpes au madère

Grilled lamb rib chops with porcini Madeira sauce
Отбивные ребрышки ягненка на гриле с соусом из белых грибов и мадеры

ou/or

Bœuf Stroganoff

Beef Stroganoff / *Бефстроганов*

ou/or

Nouilles maison aux fruits de mer

Homemade egg noodles with seafood / *Дары моря с домашней лапшой*

Dessert

Blinchiki au fromage

Blinchiki stuffed with cheese / *Блинчики с творогом*

Café, thé

Coffee, tea / *Кофе, чай*



Pour deux personnes /for two **85.00**





Entrées - Appetizers



SALADES ET HORS D'ŒUVRES FROIDS SALADS AND COLD HORS D'ŒUVRE

	<i>prix de marché/ market price</i>
Caviar d'esturgeon avec blini / Sturgeon Caviar with blini / Черная икра с блинами	
Caviar de saumon avec blini / Salmon caviar with blini / Красная икра с блинами	12.00
Assiette de poisson (esturgeon, saumon, anguille) / Fish Platter (sturgeon, salmon, eel) <i>Ассорти рыбное (лосось, осетр, угорь)</i>	17.50
Avocat farci aux crevettes / Avocado stuffed with shrimp <i>Авокадо фаршированное креветками</i>	9.75
Saumon mariné à l'aneth et aux baies roses / Marinated salmon with dill and pink peppercorns <i>Лосось маринованный с укропом и розовым перцем</i>	8.75
Filet de hareng aux pommes de terre chaudes / Herring fillet with hot potatoes <i>Филе сельди с горячим картофелем</i>	7.50
Salade aux champignons des bois marinés / Marinated wild mushrooms salad <i>Салат из лесных маринованных грибов</i>	8.50
Salade des Balkans / Balkan Salad <i>Балканский салат</i>	8.50
Salade Olivier à la mode de Moscou / Olivier salad Moscow style <i>Салат «Оливье» по-московски</i>	7.75
Foie gras de canard / Duck foie gras <i>Фуагра утиное</i>	18.00
Steak Tartare de filet mignon / Tenderloin Tatar steak <i>Биштекс по-татарски</i>	16.50
Assiette Nouvelle France (fromages et charcuterie du terroir, choix du chef) <i>New France Platter (local cheese and charcuterie, chef's choice)</i> <i>Ассорти «Новая Франция» (местные сыры и мясные деликатесы по выбору шеф-повара)</i>	21.50
Assiette de roulades de viande Ermitage / Ermitage meat roulades platter <i>Ассорти из мясных рулетов «Эрмитаж»</i>	13.50



HORS D'ŒUVRES CHAUDS ET SOUPES HOT HORS D'ŒUVRES AND SOUPS

Pirozhki (viande, chou ou pomme de terre) / Piroshki (meat, cabbage or potato) <i>Пирожки с мясом, капустой или картошкой</i>	5.00
Julienne de cèpes / Boletus mushroom julienne / Жюльен грибной	8.00
Coquille aux fruits de mer / Seafood shell / Ракушка «Дары моря»	15.00
Soupe Ermitage / Ermitage soup / Суп «Эрмитаж»	9.50
Solianka (soupe épaisse aux légumes et viandes) / Solianka (chunky vegetable and meat soup) <i>Солянка сборная мясная</i>	8.50
Borchtch / Borshcht / Борщ	5.00
Crème de champignons / Cream of mushroom soup / Суп-крем грибной	6.50



Plats principaux - Main courses

Filet mignon Rossini au foie gras et chanterelles Rossini tenderloin steak with foie gras and chanterelles <i>Филе миньон «Россини» с фуагра и лисичками</i>	37.50
Bœuf Stroganoff / Beef Stroganoff <i>Бефстроганов</i>	27.50
Côtelettes d'agneau grillées, sauce cèpes au madère Grilled lamb rib chops with porcini Madeira sauce <i>Отбивные ребрышки ягненка на гриле с соусом из белых грибов и мадеры</i>	30.75
Filet de porc grillé, sauce canneberge Grilled pork fillet, cranberry sauce <i>Вырезка свиная на гриле с клюквенным соусом</i>	17.50
Magret de canard, sauce orange Duck magret, orange sauce <i>Грудка утиная с апельсиновым соусом</i>	20.50
Foie de canard poêlé aux pommes et au porto Seared duck liver with apples and porto <i>Печень утиная жареная с яблоками и порто</i>	18.75
Suprême de poulet à la Kiev Chicken Kiev <i>Котлета по-киевски</i>	19.00
Soupe à la mode montréalaise aux poissons et fruits de mer, style bouillabaisse Montreal fish and seafood soup, bouillabaisse style <i>Уха с дарами моря по-монреальски в стиле буйябес</i>	21.50
Chachlik aux crevettes tigrées / Tiger shrimp shashlik <i>Шашлык из тигровых креветок</i>	19.75
Saumon farci aux crevettes, sauce crème au citron Salmon stuffed with shrimp, lemon cream sauce <i>Лосось фаршированный креветками с лимонно-сливочным соусом</i>	20.50
Filet de perchaude frit Fried sea perch fillet <i>Филе морского ерша жареное</i>	18.50
Nouilles maison aux fruits de mer Homemade egg noodles with seafood <i>Дары моря с домашней лапшой</i>	19.75
Vareniki aux champignons et légumes cuits en pot Vareniki with mushrooms and vegetables baked in a pot <i>Вареники с грибами и овощным рагу запеченные в горшочке</i>	17.50



GIBIER GAME ДИЧЬ

Médaillons de wapiti, sauce porto / Wapiti steak with porto sauce <i>Медальоны из канадского оленя с соусом порто</i>	35.00
Côtelette de sanglier, sauce cassis / Wild boar chop with black currant sauce <i>Отбивная из вепря на гриле с черносмординным соусом</i>	39.50
Cailles flambées, sauce aux griottes / Quails flambé, sour cherry sauce <i>Перепелки фламбе на гриле с вишневым соусом</i>	18.75

Vodkas

Belvedere • Grey Goose

ml	30	60	100	200	300	400	500	600	750
	6.00	11.00	14.00	27.00	42.00	56.00	70.00	84.00	115.00

Stolichnaya • Absolut • Moskovskaya • Smirnoff • Finlandia
Absolut Citron • Zubrowka Bison

ml	30	60	100	200	300	400	500	600	750	1140
	4.00	7.00	8.50	17.00	25.00	34.00	42.00	52.00	65.00	89.00

Aperitifs

Cinzano	5.50
Martini & Rossi	5.75
Campari	6.00
Kir	7.50
Pineau des Charentes	7.75
Bloody Mary	8.50
Bloody Cesar	8.50
Dry Martini	8.00

Bieres

RUSSIA	
Baltika	9.50
ALLEMAGNE	
Hacker- Pshorr Weisse	9.75
CZECH	
Samson	9.00

Vins rouges

ESPAGNE	
Castillo de Liria Bobal & Tempranillo	26.00
Mas la Plana	120.00
CHILI	
Gato Negro	31.00
FRANCE	
Château La Grande Chapelle Bordeaux	39.00
Georges Duboeuf Beaujolais-Villages	41.00
Guigal Côtes-du-Rhône	55.00
Louis Jadot Brouilly	59.00
Château Charmant	97.00
CALIFORNIE	
Woodbridge Merlot	40.00
ITALIA	
Badiola	49.00
Casanova di Neri	140.00

Vins blancs

ESPAGNE	
Vinasol	29.00
CHILI	
Chardonnay Carmen Reserva	35.00
FRANCE	
Fumées Blanches	37.00
La Sablette Muscadet De Sèvre	38.00
Château Suau	39.00
Guigal Côtes-du-Rhône	55.00
Meursault	99.00
Vin Moelleux	
Jolys cuvee Jean Jurancon	60 ml 6.00 750 ml 83.00
ALLEMAGNE	
Deinhard Riesling Dry	36.00
Dr. Loosen	35.00
ITALIE	
Santa Margherita	39.00

Vins de table

	Verre	¼ litre	½ litre	1 litre
Rouge ou Blanc	7.00	9.50	15.00	30.00
Rosé	7.50	10.50	16.00	33.00



Spiritueux

Dry Gin, Beefeater	5.25
Rhum brun, Saint-James	7.25
Whisky, Crown Royal	5.75
Tequila, Sauza	7.50

Scotch

Chivas Regal	8.50
Johnnie Walker red	6.00
Johnnie Walker black	8.50
Johnnie Walker gold 18 ans	15.50

Digestifs

Porto	7.50
Frangelico	6.00
Bailey's	6.50
Grand Marnier	8.50
Armagnac	7.00
Crème de Cassis	6.00
Calvados Boulard	9.50
Brandy Saint-Rémy	5.75

Cognacs

V.S. De La Grange	8.25
V.S.O.P. Courvoisier	16.50
V.S. Courvoisier	12.00
V.S. Hennessy	12.00

Vins Mousseux et Champagnes



Codorniu Mousseux Brut, Espagne	39.00
Hungaria	39.00
Asti Spumante Martini&Rossi	41.00
Moët & Chandon Champagne Brut Impérial	150.00
Veuve Clicquot Vintage Réserve, Champagne	160.00



Beverages

Eau minérale Mineral water	5.00	
Eau de source Spring water	4.00	
Boissons gazeuses Soft drinks	2.75	
Jus Juices	2.75	
Thé froid Cold tea	3.00	carafe 11.00 pitcher 11.00

Boissons chaudes

Hot drinks

Café Coffee	2.00
Espresso Espresso	3.00
Thé Tea	2.00
Tisanes Herb tea	3.00





Menu du jour

Lunch menu



Soupe du jour
Soup of the day
Суп от шеф-повара

Choix de plats principaux
Please, choose from one of the main courses

Viande / Meat / Мясо
ou/or
Poisson / Fish / Рыба
ou/or
Poulet / Chiken / Курица

Salade du chef
Chef Salad
Салат от шеф-повара



Café / thé
Coffe / tea
Кофе / Чай



\$15.00

En supplément on vous propose un dessert du jour
Additional dessert / *Десерт*

\$4.00



Pour plus de détails consultez le personnel S.V.P. Merci!
Пожалуйста, уточните у персонала, какие именно блюда шеф-повар выбрал для Вас сегодня.