


1111

Beaver Club, Fall Winter Menu

Beaver Club

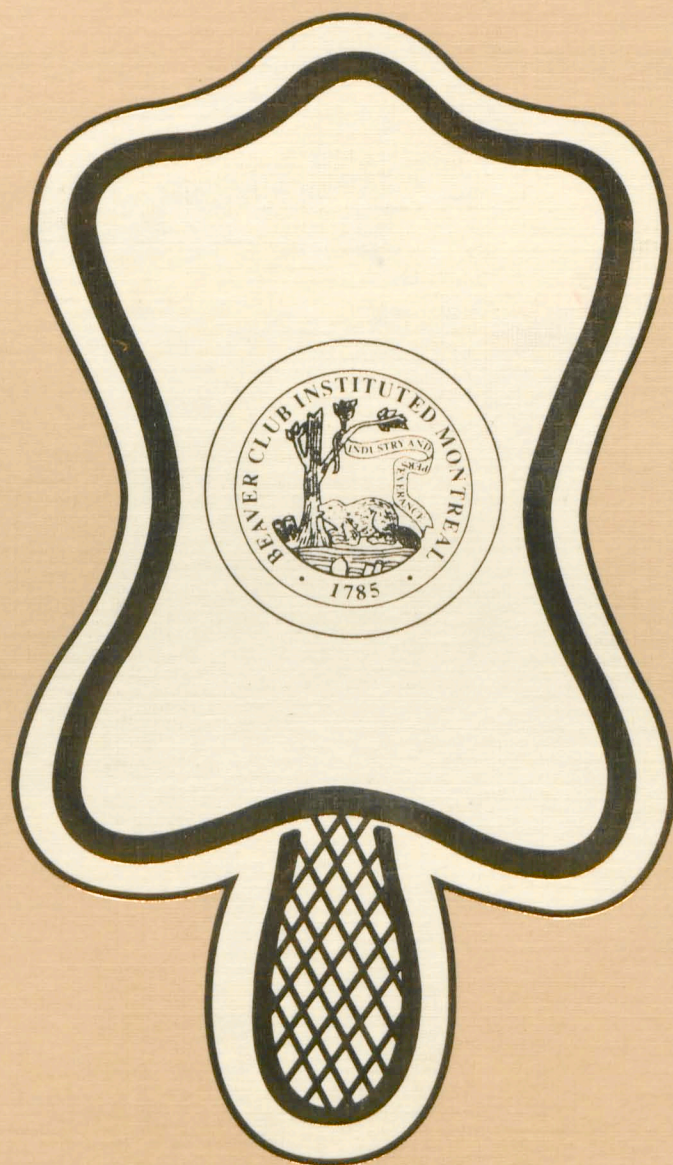
Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/menus20c>

 Part of the [Cultural History Commons](#), [Food and Beverage Management Commons](#), and the [Tourism and Travel Commons](#)

Recommended Citation

Beaver Club, "Beaver Club, Fall Winter Menu" (1111). *Menus of the 20th Century*. 16.
<https://arrow.tudublin.ie/menus20c/16>

This Book is brought to you for free and open access by the Gastronomy Archive at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Menus of the 20th Century by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact arrow.admin@tudublin.ie, aisling.coyne@tudublin.ie, vera.kilshaw@tudublin.ie.



BEAVER CLUB

AUTOMNE/HIVER
FALL/WINTER

Douceurs, gourmandises . . . et petits délices d'après

DOUCEUR PASSION AU CROQUANT DE NOISETTES ET GLACE MASCARPONE
Passion fruit and hazelnut delicacy with mascarpone ice cream 8,95\$

FANTASIE SORTILÈGE EN MILLE-FEUILLE AUX POMMES ET AU CAMEL D'ERABLE
Mille-feuille sortilège with apples and maple caramel 9,50\$

BAVAROIS A LA FLEUR DE THYM, SAUCE SURPRISE CHOCOLAT 9,25\$
Fresh thyme bavarois with a chocolate surprise

PALETTE DE SORBETS EN SAISON 9,25\$
Seasonal sherbet palette

...ou votre choix de pâtisseries fines
confectionnées sur place par nos maîtres-pâtisseries 5,75\$
*...or your choice of exquisite pastries
baked on the premises by our pastry chefs*

Les Gourmandises chaudes Hot delicacies

(petits délices à commander en début de repas / *to be ordered at the same time as meal*)

CERISES JUBILÉES PRÉPARÉES À TABLE 9,25\$ p. pers.
(pour deux personnes)
Cherries jubilee prepared at your table for 2 persons

SOUFFLE CHAUD BEAVER CLUB 8,50\$
(au choix: grand marnier, chocolat, café)
Hot Beaver Club soufflé
(your choice: grand marnier, chocolate, coffee)

CRÊPES SUZETTE PRÉPARÉES À VOTRE TABLE 9,00\$ p. pers.
(pour deux personnes)
Crêpes Suzette prepared at your table for 2 persons

TARTELETTE TIÈDE AU CHOCOLAT, GLACE PISTACHE 9,75\$
Warm chocolate tart with a pistachio ice cream

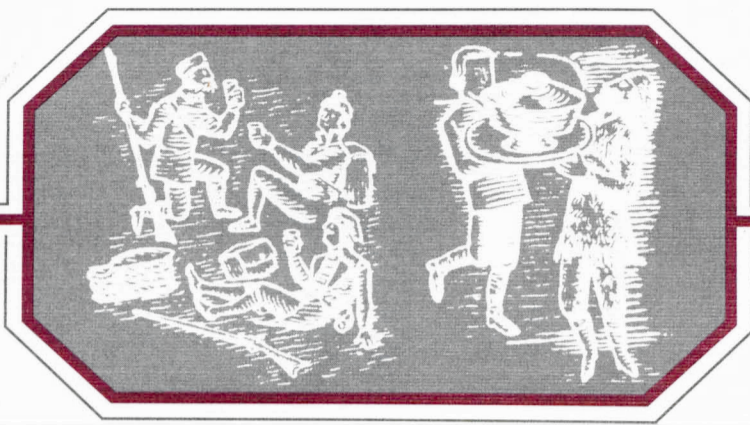


La bonne cuisine est la
base du véritable bonheur

A. Escoffier

Mai 1911





Les Hors-D'Oeuvre Froids

LINGOT DE FOIE GRAS DE CANARD EN PARFAIT,
GELÉE ET COMPOTÉE DE PRUNEAUX À L'ARMAGNAC 17,50\$
*Parfait of duckling, foie gras with jellied prune and chutney
enhanced with Armagnac*

MOSAÏQUE DE PÉTONCLES EN PYRAMIDE AUX LENTILLES ET POIREAUX 15,00\$
Mosaic of scallops with lentils and leeks

GOURMANDINE DE SAUMON FUMÉ ET DE THON AHI AUX PARFUMS DU SOLEIL LEVANT 16,50\$
Smoked salmon and ahi tuna delicacy with oriental flavours

PANNEQUET DE LAPEREAU AU RIESLING EN CROÛTE
ET SON RÂBLE AUX NOISETTES ET PISTACHES 14,25\$
*Pannequet of rabbit, with Riesling under crust
and its saddle with pistachios and hazelnuts*

Les Hors-D'Oeuvre Chauds

ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD SIMPLEMENT POÊLÉES ET PINCÉES DANS
LEUR JUS AU VINAIGRE BALSAMIQUE, LE CONFIT EN ROULADE
PARMENTIÈRE POUR ACCOMPAGNER 18,00\$
*Pan-fried duckling foie gras, enhanced with balsamic vinegar
and garnished with its confit-potato roll*

SOUPETTE D'HUÎTRES FRÉMIES AU VERMOUTH ET MOUCHETÉE AUX
PÉTONCLES ET QUEUES DE LANGOUSTINES 17,00\$
Light oyster stew flavoured with Vermouth and speckled with scallops and scampi

MATELOTE DE PETITS GRIS AU BOURGOGNE EN CORBEILLE PARMESANE,
MOUSSERONS ET PETITS LARDONS FONDANTS 14,50\$
*Matelote of snails in burgundy wine and parmesan cheese corbeille,
mousseron mushrooms and buttersweet lardons*

CROUSTILLANT DE HOMARD EN PORTEFEUILLE ACCOMPAGNÉ
DE SON PETIT FLAN, SAUCE VANILLE-CITRONNELLE 17,50\$
Crisp lobster delicacy accompanied with its flan, vanilla-citronnella sauce

Les Potages

PETITE MARMITE CLAIRE DE BISON ET DE CERF AUX TROIS RAVIOLES 7,50\$
Clear buffalo and deer soup with three ravioles

CRÈME DE SALSIFIS AUX PÉTALES D'ENDIVES RÔTIÉS,
BRUNOISE DE FAISAN ET PETITS CROÛTONS AU PAPRIKA 6,25\$
Cream of salsifis with roasted endive petals, bits of pheasant and paprika croutons

VELOUTÉ DE MOULES AU SAFFRAN, PÉPITES DE TOMATES FUMÉES
ET FRITOT DE PERSIL ITALIEN 6,95\$
Mussels velouté with saffron, smoked tomato nuggets and fried italian parsley





Les Poissons et Crustacés

- SOLE DE LIGNE BELLE-MEUNIÈRE 32,00\$
Sole Belle-Meunière
 OU / OR
- SES FILETS AUX CRUSTACÉS, MOULES ET CHAMPIGNONS, GLACÉS AU CHAMPAGNE 35,00\$
Its filets with shellfish, mussels and mushrooms, glazed with champagne
- GRANDE MITONNÉE DE HOMARD À LA MODE THAIE 35,00\$
Lobster clambake Thai style
- FILETS DE CORRÉGONE RÔTI DANS LEUR PEAU AU CHOU ROUGE, 29,00\$
 SAUCE NOILLY À LA POINTE DE SAFRAN
*Fillets of whitefish roasted in their skin with red cabbage,
 Noilly sauce with saffron*
- TOURNEDOS DE SAUMON RÔTI À LA FEUILLE DE MOUTARDE AUX DEUX SAUCES 28,00\$
Roasted salmon tournedos with mustard leaves and two sauces

Les Viandes et Volailles

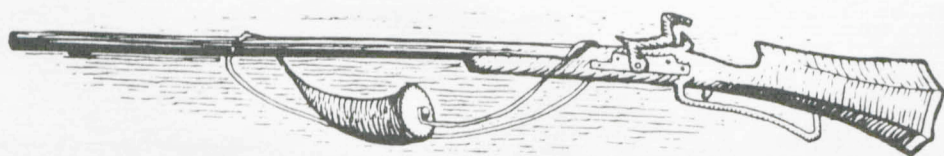
- DUO DE CAILLES FARCIES AU PORTO, LEURS OEUFS DE FOIE GRAS AU NID 28,00\$
Stuffed duo of quails with port wine and their nested foie gras eggs
- ENTRECÔTE DOUBLE "COUREUR DES BOIS" AUX CÈPES FLAMBÉE 34,00\$
 AU WHISKEY CANADIEN
*Double sirloin "Coureur des Bois" with cèpe mushrooms
 flambéed with canadian whiskey*
- CÔTE-À-CÔTE D'AGNEAU RÔTI À L'AIL CONFIT, 32,00\$
 SON JARRET EN PANNEQUET À L'AUBERGINE
Roast lamb chops with candied garlic, its pannequet of eggplants
- ROSETTES DE VEAU POÊLÉES AU GRATIN DE PÉCORINO 29,00\$
 ET FONDUE DE POIVRONS FUMÉS
*Pan-fried rosettes of veal with pecorino cheese gratin
 and smoked bell pepper fondue*

Ou succombez à l'une des inspirations gourmandes du marché d'Alain Pignard.

Notre personnel vous en fera part. . .

Or succumb to Alain Pignard's gourmet market inspirations.

Our service staff will gladly advise you. . .





Les Autres Favoris du Club

CHÂTEAUBRIAND, BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES,
SAUCE BÉARNAISE (pour deux personnes) 35,00\$ p.pers.
*Châteaubriand, young seasonal vegetables,
béarnaise sauce (for two persons)*

CÔTE DE BOEUF "BEAVER CLUB" RÔTIE AU JUS 32,00\$
Beaver Club's famous roast prime rib of beef au jus

Les Salades Fraîcheur

SALADE CÉSAR (pour deux personnes) 8,25\$ p.pers.
Caesar salad (for two persons)

BOUQUET DE CRESSON 6,25\$
Bouquet of watercress

MARGUERITE D'ENDIVES 6,50\$
Marguerite of endives

PETITE SALADE CLUB 6,00\$
Small green club salad

Nos chariots de fromages et Douceurs D'après

Nos serveurs se feront un plaisir de vous présenter nos chariots de fromages et pâtisseries fines ainsi que
notre carte de délices et gourmandises, accompagnée de notre sélection de cafés du monde
*Our waiters will be pleased to present to you, our cheese and pastry wagons
along with our "Petits Délices" menu and our menu of selections of
fine coffees of the world*

Guy Laroche
Maitre d'hôtel et Sommelier

Alain Pignard
Chef Exécutif

Serge Leblanc
Maitre d'hôtel adjoint

Serge Jost
Sous-Chef / Chef Beaver Club

Jean Ricciardi
Chef Pâtissier

ALLERGIES D'ORDRE ALIMENTAIRE

Si vous êtes sujet à des allergies d'ordre alimentaire, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous nous ferons un plaisir de répondre à vos attentes.

FOOD ALLERGIES

Should you have food allergies, please let us know. We will be happy to accommodate your requirements.

Histoire du Beaver Club

Les fourrures étaient jadis la grande richesse de Montréal et les commerçants de pelleteries étaient les citoyens les plus pittoresques de l'époque — Coureurs de bois, Trappeurs, Explorateurs, — leur centre d'affaires était Beaver Hall (commémoré par la Côte du Beaver Hall à l'est du Reine Elizabeth) et leur centre social le Beaver Club, qui n'avait pas de siège permanent.

Fondé par des Canadiens français et des Écossais, le Club était fermé n'admettant — et seulement par vote unanime — que des hommes ayant hiverné dans le Nord-Ouest. Les membres du Club devaient donc être vigoureux et de bonne compagnie. Tous les quinze jours, lorsque les glaces bloquaient les cours d'eau et coupaient les routes de la fourrure, le Beaver Club tenait ses banquets.

Avant le repas, un cuisinier présentait cérémonieusement au Président un calumet de la paix artistiquement décoré; chaque membre en tirait une bouffée et le passait au voisin. Après un minimum obligatoire de cinq toasts officiels, les membres étaient d'excellente humeur pour évoquer le grand voyage au Nord-Ouest et fêter jusqu'aux petites heures du matin.

Mais ces fêtards n'étaient pas que de simples voyageurs. Alexandre Mackenzie fut anobli pour ses explorations; le souvenir de James McGill est perpétué par l'université qu'il fonda. Être invité était considéré alors comme un grand honneur, car aucune faveur n'était aussi convoitée que celle de participer à un banquet du Beaver Club.



The Story of the Beaver Club

Furs were the wealth of early Montreal and those who traded in them were the most colorful of its citizens. Woodsmen, Trappers, Explorers, these fur traders made their headquarters at Beaver Hall which is commemorated by Beaver Hall Hill, a few blocks east of The Queen Elizabeth. The Beaver Club, the social group, had no permanent quarters.

Founded by French Canadians and Scots, the Club limited its roster — membership was by unanimous vote only and limited to those who had journeyed to the Northwest and wintered there. Accordingly, members had to be both vigorous and socially acceptable. Once a fortnight when ice locked the island waterways closing the fur routes until spring, the Beaver Club held its banquets.

Before the meal a cook formally presented to the Club's president the calumet, an elaborately decorated pipe of peace. Each member, after puffing, passed it to his neighbor. With a minimum of five formal toasts obligatory, members were in fine fettle when it came time to re-enact the Great Voyage to the Northwest and feast until the wee hours of the morning.

Yet these carousers were more than rowdies. Alexander Mackenzie was knighted for his explorations, the name of James McGill is perpetuated by the University he founded. Fortunate were these men as no invitation was more coveted than that to a banquet of the Beaver Club.