



POUR DÉBUTER

HUÎTRES, MIGNONETTE, RAIFORT | **À L'UNITÉ 3**
OYSTERS, MIGNONETTE, HORSERADISH

BRIOCHE MAISON, BEURRE SAUGE ET NOISETTES | **6**
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, SAGE AND HAZELNUT BUTTER

PÉTONCLE PRINCESSE, CAVIAR D'ESTURGEON | **À L'UNITÉ 8**
PRINCESS SCALLOP, STURGEON CAVIAR

CHARCUTERIES, MARINADES, MOUTARDE | **PETIT 26 | GRAND 39**
CHARCUTERIES, PICKLES, MUSTARD | SMALL 26 | LARGE 39

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT | **25**
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

LES ENTRÉES

CHOU-FLEUR À LA BROCHE, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, CITRON, NOIX DE PIN,
CRÈME SURE | **14**
SPIT ROASTED CAULIFLOWER, CAPERS, PINE NUTS AND LEMON VINAIGRETTE, SOUR CREAM

FOIE GRAS AU TORCHON, POIRE POCHÉE, BRIOCHE, PRUNE, AMANDES | **24**
FOIE GRAS AU TORCHON, POACHED PEAR, BRIOCHE, PLUM, ALMONDS

POTAGE POIREAUX ET POMMES DE TERRE, CROQUETTE DE SAUMON FUMÉ,
ANETH | **15**
LEEK POTATO SOUP, SMOKED SALMON CROQUETTE, DILL

TARTARE DE TRUITE DES BOBINES, BETTERAVES, CRÈME FUMÉE | **19**
DES BOBINES FARM TROUT TARTARE, BEETS, SMOKED CREAM

BURRATA, CÉLERI-RAVE, TRUFFE NOIRE | **29**
BURRATA, CELERIAC, BLACK TRUFFLE

LA FONDUE SUISSE DE MARC BOLAY | **41PP**

EN EXTRA :

LÉGUMES | **9**

KIRSCH 2 OZ | **14**

MINIMUM 2 PERSONNES

SWISS CHEESE FONDUE BY MARC BOLAY | 41PP

EXTRA:

VEGETABLES | **9**

KIRSCH 2 OZ | **14**

TO SHARE FOR TWO

LES PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTI À LA TRUFFE NOIRE, JAUNE D'ŒUF, PARMESAN, CIBOULETTE
BLACK TRUFFLE SPAGHETTI, EGG YOLK, PARMESAN, CHIVE | **39**

POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, ALIGOT, LAITUES, JUS | **33**
SPIT ROASTED CORNISH HEN, ALIGOT, LETTUCE, JUS

OSSO BUCO DE VEAU, POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES RACINES RÔTIS,
GREMOLATA | **42**
VEAL OSSO BUCO, CREAMY POLENTA, ROASTED ROOT VEGETABLES, GREMOLATA

POITRINE DE CANARD, PURÉE DE TOPINAMBOURS, TROMPETTES DE LA MORT,
AIRELLES | **43**
DUCK BREAST, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, BLACK TRUMPET, LINGONBERRIES

MORUE RÔTIE, PURÉE DE PANAIS, PANAIS RÔTI, BEURRE BLANC, CAVIAR MUJJOL | **41**
ROASTED COD, PARSNIP PURÉE, ROASTED PARSNIP, BEURRE BLANC, MUJJOL CAVIAR

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES SAFRANÉES,
CITRON | **À PARTAGER 90**
SOLE MEUNIÈRE, SAFFRON TOUNED STEAMED POTATOES, LEMON | TO SHARE

FILET DE BŒUF 8 OZ, SAUCE AU POIVRE | **66**
8 OZ BEEF FILET, PEPPERCORN SAUCE

+ EXTRA FOIE GRAS POÊLÉ 70GR | **17**
SEARED FOIE GRAS

CÔTE DE BŒUF AAA DU QUÉBEC 40 OZ | **À PARTAGER**
QUEBEC AAA BEEF PRIME RIB 40 OZ | TO SHARE
VIEILLI 21 JOURS | DRY-AGED 21 DAYS | **145**

DEUX À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS + 5
SAUTÉED MUSHROOMS

RAPINIS À L'AIL
GARLIC RAPINI

CAROTTES GLACÉES, ÉRABLE ET NOISETTES
MAPLE GLAZED CARROTS, HAZELNUTS

SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE L'AUBERGISTE
GREEN SALAD, AUBERGISTE VINAIGRETTE

FRITES, MAYONNAISE
FRENCH FRIES, MAYONNAISE

LES DESSERTS

PARIS-BREST À PARTAGER | 21
PARIS-BREST TO SHARE

DÔME EXOTIQUE AU FRUIT DE LA PASSION ET ORANGE | 12
PASSION FRUIT AND ORANGE EXOTIC DOME

BÛCHETTE CHOCOLAT-VANILLE, GLACE AU CAMEL | 14
CHOCOLATE- VANILLA YUL LOG, CAMEL ICE CREAM

VACHERIN GLACÉ | 12
VACHERIN ICE CREAM CAKE

FROMAGE DU MOMENT, GARNITURES | 16
CHEESE OF THE MOMENT, GARNISHES

L'AUBERGE SAINT-GABRIEL À TRAVERS LE TEMPS

BÂTIE EN 1688 PAR UN SOLDAT FRANÇAIS, L'AUBERGE SAINT-GABRIEL EST LA PREMIÈRE « AUBERGE » EN AMÉRIQUE DU NORD. EN 1754, RICHARD DULONG, PROPRIÉTAIRE DE L'AUBERGE, REÇOIT LE PREMIER PERMIS D'ALCOOL AU PAYS ACCORDÉ SOUS LE RÉGIME BRITANNIQUE. AU 19E SIÈCLE, ELLE SE TRANSFORME EN HÔTEL PARTICULIER. EN 1914, GRÂCE À LUDGER TRUTEAU, ELLE REDEVIENT L'AUBERGE SAINT-GABRIEL ET RETROUVE SA VOCATION PREMIÈRE. ELLE EST RACHETÉE EN 1987 PAR LA FAMILLE BOLAY.

AMÉDÉE BÉCHERRAZ | CHEF

NOS PRODUITS SONT ACHETÉS DANS UN SOUCIS DE PROXIMITÉ
WE USE LOCAL PRODUCTS

TAXES ET SERVICE EN SUS | TAXES AND GRATUITIES ARE EXTRA