

## POUR DÉBUTER

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

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

PÉTONCLE PRINCESSE AU GRATIN, AGRUMES, THYM, CRÈME FRAÎCHE | 3 UNITÉS 15  
AU GRATIN PRINCESS SCALLOP, CITRUS FRUITS, THYME, FRESH CREAM

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

## 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

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, PARMESAN | 18  
CLASSIC BEEF TARTARE, PARMESAN

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

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS, SHIMEJI, PLEUROTTE ET SHIITAKE,  
SALADE D'HERBES | 17  
SHIMEJI, OYSTER AND SHIITAKE MUSHROOM TART, HERB SALAD

BURRATA, ENDIVES, ORANGE, DATTES, NOIX DE GRENOBLE | 26  
BURRATA, ENDIVE, ORANGE, DATE, GRENOBLE NUTS

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, PESTO DE CRESSON, RICOTTA, NOIX DE PIN, CITRON  
SPAGHETTI, WATERCRESS PESTO, RICOTTA, PINE NUTS, LEMON | **31**

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

GIGOT D'AGNEAU, POLENTA CRÉMEUSE À LA CIBOULETTE ET PARMESAN | **35**  
LEG OF LAMB, CREAMY CHIVE AND PARMESAN POLENTA

OSSO BUCO DE VEAU, CÉLERI-RAVE, GREMOLATA | **42**  
VEAL OSSO BUCO, CELERIAC, GREMOLATA

TRUITE DES BOBINES À LA GRENOBLOISE, PURÉE DE FENOUIL | **34**  
DES BOBINES TROUT GRENOBLOISE, FENNEL PURÉE

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 | **66**

8 OZ BEEF FILET

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**

SAUCE AU POIVRE OU SAUCE BÉARNAISE  
PEPPERCORN OR BÉARNAISE SAUCE

### DEUX À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS + 5

SAUTÉED MUSHROOMS

RAPINIS À L'AIL

GARLIC RAPINI

CAROTTES NANTAISES GLACÉES, ÉRABLE ET NOISETTES

MAPLE GLAZED NANTES CARROTS, HAZELNUTS

SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE L'AUBERGISTE

GREEN SALAD, AUBERGISTE VINAIGRETTE

FRITES, MAYONNAISE

FRENCH FRIES, MAYONNAISE

## **LES DESSERTS**

**ÎLE FLOTTANTE, ÉRABLE, PAMPLEMOUSSE | 12**  
FLOATING ISLAND, MAPLE, GRAPEFRUIT

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

**FORÊT-NOIRE, CERISES AMARENA, SORBET CHOCOLAT | 14**  
BLACK FOREST CAKE, AMARENA CHERRIES, CHOCOLATE SHERBET

**VACHERIN GLACÉ VANILLE ET CAFÉ | 14**  
VANILLA-COFFEE 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**