

## POUR DÉBUTER

HUÎTRES, MIGNONETTE, RAIFORT | ½ dz **20** / dz **38**  
OYSTERS, MIGNONETTE, HORSERADISH

BRIOCHE MAISON, BEURRE FUMÉ | **6**  
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, SMOKED BUTTER

PÉTONCLE PRINCESSE, VINAIGRETTE CITRON CALAMANSI, BASILIC | **3 UNITÉS 15**  
PRINCESS SCALLOP, CALAMANSI LEMON VINAIGRETTE, BASIL

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

## LES ENTRÉES

POTAGE AUX POIS VERTS, RICOTTA, CITRON, PANCETTA | **15**  
GREEN PEA SOUP, RICOTTA, LEMON, PANCETTA

TARTINE DE CREVETTES NORDIQUES, FENOUIL, RADIS, SAUCE TARTARE | **20**  
NORDIC SHRIMP TOAST, FENNEL, RADISH, TARTAR SAUCE

BURRATA, APERGES DU QUÉBEC, PISTACHES, BASILIC | **26**  
BURRATA, QUEBEC ASPARAGUS, PISTACHIOS, BASIL

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

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

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

TAGLIATELLE AU HOMARD, LÉGUMES DE PRINTEMPS  
LOBSTER TAGLIATELLE, SPRING VEGETABLES | **39**

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

CARRÉ D'AGNEAU, MOUTARDE, HERBES, POLENTA, JUS D'AGNEAU | **59**  
MUSTARD AND HERB RACK OF LAMB, POLENTA, LAMB JUS

FILET DE VEAU DU QUÉBEC, CHOUX DE BRUXELLES, SAUCE GRAND VENEUR | **49**  
QUEBEC VEAL FILET, BRUSSELS SPROUTS, GRAND VENEUR SAUCE

CASSOLETTE DE FRUITS DE MER, RIZ À LA BISQUE DE HOMARD | **46**  
SEA FOOD CASSOLETTE, LOBSTER BISQUE RICE

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

ONGLET DE BŒUF 10 OZ | **39**  
10 OZ HANGER STEAK

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

### À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | **15**  
SAUTÉED MUSHROOMS

RAPINIS À L'AIL | **11**  
GARLIC RAPINI

ASPERGES DU QUÉBEC, SAUCE HOLLANDAISE | **11**  
QUEBEC ASPARAGUS HOLLANDAISE SAUCE

SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE L'AUBERGISTE | **9**  
GREEN SALAD, AUBERGISTE VINAIGRETTE

FRITES, MAYONNAISE | **9**  
FRENCH FRIES, MAYONNAISE

## **LES DESSERTS**

**PAVLOVA MANGUE, CITRON VERT ET BASILIC | 13**

MANGO PAVLOVA, LIME, BASIL

**CHOU À L'ÉRABLE | 12**

MAPLE CREAM PUFF

**TARTE AU CHOCOLAT, SORBET CACAO | 14**

CHOCOLATE PIE, CACAO SORBET

**GÂTEAU ROULÉ À LA PISTACHE, CERISES AMARENA, SORBET CERISE | 14**

PISTACHIO ROULADE CAKE, AMARENA CHERRIES, CHERRY SORBET

**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**