

## POUR DÉBUTER

BRIOCHE MAISON, BEURRE À L'ESTRAGON | 6  
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, TARRAGON BUTTER

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

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

PLATEAU DE FRUITS DE MER | À PARTAGER 110  
SEA FOOD PLATTER | TO SHARE

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

## LES ENTRÉES

CHOU-FLEUR À LA BROCHE, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, NOIX DE PIN, CRÈME SURE | 17  
SPIT ROASTED CAULIFLOWER, CAPERS AND PINE NUTS VINAIGRETTE, SOUR CREAM

CRUDO DE DAURADE, PAMPLEMOUSSE, POMME GRENADE, BASILIC | 20  
SEA BREAM CRUDO, GRAPEFRUIT, POMEGRANATE, BASIL

MELON, PROSCIUTTO SAN DANIELE 18 MOIS, PISTACHES | 25  
MELON, 18 MONTHS AGED SAN DANIELE PROSCIUTTO, PISTACHIOS

BURRATA, PURÉE DE COURGE AU MIEL, COURGE MARINÉE,  
GRAINES DE CITROUILLE RÔTIES | 27  
BURRATA, HONEYED SQUASH PURÉE, PICKLED SQUASH, ROASTED PUMPKIN SEEDS

TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE FUMÉE AU POIVRE ROSE, PERSIL,  
CHIPS DE POMMES DE TERRE RATTES | 24  
BEEF TARTARE, SMOKED MAYONNAISE, PINK PEPPERCORN, PARSLEY,  
FINGERLING POTATO CHIPS

LA FONDUE SUISSE DE MARC BOLAY | 42 PP

EN EXTRA :

LÉGUMES | 7 PP

KIRSCH 2 OZ | 14

**MINIMUM 2 PERSONNES**

SWISS CHEESE FONDUE BY MARC BOLAY | 42 PP

EXTRA:

VEGETABLES | 7 PP

KIRSCH 2 OZ | 14

**TO SHARE FOR TWO**

## LES PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTI VONGOLE | 39  
SPAGHETTI VONGOLE

POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, FRITES, LAITUES, JUS | 33  
SPIT ROASTED CORNISH HEN, FRENCH FRIES, LETTUCE, JUS

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA MOUTARDE, POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN | 36  
MUSTARD ROASTED LEG OF LAMB, CREAMY PARMESAN POLENTA

MAGRET DE CANARD, SHIITAKE, JEUNES ÉPINARDS, CERISES, JUS | 39  
DUCK MAGRET, SHIITAKE, BABY SPINACH, CHERRY, JUS

FLÉTAN DE GASPÉSIE, FONDUE DE POIREAUX, BEURRE BLANC AU SAFRAN | 54  
ATLANTIC HALIBUT, LEEK FONDUE, SAFFRON BEURRE BLANC

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES, CITRON | À PARTAGER 90  
SOLE MEUNIÈRE, TORNED STEAMED POTATOES, LEMON | TO SHARE

FILET DE BŒUF 8 OZ | 64  
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 | 155

SAUCE AU POIVRE OU CHIMICHURRI  
PEPPERCORN OR CHIMICHURRI

### À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | 15  
SAUTED MUSHROOMS

HARICOTS DU QUÉBEC | 10  
QUEBEC GREEN AND YELLOW BEANS

RATATOUILLE | 11

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

FRITES, MAYONNAISE | 9  
FRENCH FRIES, MAYONNAISE

## **LES DESSERTS**

**CROUSTADE AUX POMMES, GLACE VANILLE, CRÈME FOUETTÉE AU BRANDY | 14**  
APPLE CRUMBLE, VANILLA ICE CREAM, BRANDY WHIPPED CREAM

**TARTE AU CITRON MERINGUÉE | 13**  
LEMON MERINGUE PIE

**VACHERIN GLACÉ | 11**  
VACHERIN ICE CREAM CAKE

**GÂTEAU OPÉRA | 14**  
OPERA 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**