

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

CRÈME DE MAÏS, CREVETTES GRILLÉES, ESTURGEON FUMÉ | **19**
CREAMY CORN SOUP, GRILLED SHRIMPS, SMOKED STURGEON

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

BURRATA, TOMATES ANCESTRALES, BASILIC | **27**
BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES, BASIL

CEVICHE DE BAR, FENOUIL, CÉLERI, LAIT DE COCO, JALAPENOS | **18**
SEA BASS CEVICHE, CELERY, FENNEL, COCONUT MILK, JALAPENOS

CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN, CÂPRES FRITES, CITRON | **24**
BEEF CARPACCIO, PARMESAN, FRIED CAPERS, LEMON

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 AUX CHANTERELLES, VIN BLANC, CRÈME, PERSIL | **39**
CHANTERELLE SPAGHETTI, WHITE WINE, CREAM, PARSLEY

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

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

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

DORADE ENTIÈRE EN PAPILLON, SAUCE VIERGE, HARICOTS DU QUÉBEC | **41**
WHOLE SEA BREAM BUTTERFLY STYLE, SAUCE VIERGE, QUEBEC GREEN AND YELLOW BEANS

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES SAFRANÉES,
CITRON | **À PARTAGER 90**
SOLE MEUNIÈRE, SAFFRON TOUNRED 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 | **155**

SAUCE AU POIVRE OU CHIMICHURRI
PEPPERCORN OR CHIMICHURRI

À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | **15**
SAUTEED 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

TARTE TROPÉZIENNE AUX PÊCHES D'ONTARIO | 13
ONTARIO PEACH TROPÉZIENNE BRIOCHE TART

BABA AU RHUM, FIGUES ET FRAMBOISES | 14 EXTRA RHUM + 7
FIG AND RASPBERRY RUM BABA

GÂTEAU OPÉRA | 14
OPERA CAKE

TARTE AU CITRON MERINGUÉE | 13
LEMON MERINGUE PIE

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