

POUR DÉBUTER

BRIOCHES MAISON, BEURRE À LA BETTERAVE | 6
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, BEET 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 115
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

FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, CONFITURE DE RAISINS, RAISINS FRAIS | 29
FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, GRAPE JAM, FRESH GRAPES

TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE FUMÉE, POIVRE ROSE, CROUSTILLES DE RATTES | 24
BEEF TARTARE, SMOKED MAYONNAISE, PINK PEPPERCORN, FINGERLING POTATO CHIPS

BURRATA, ENDIVES, RADICCHIO, VINAIGRETTE AU MIEL, MOUTARDE | 27
BURRATA, ENDIVES, RADICCHIO, HONEY VINAIGRETTE, MUSTARD

CRUDO DE PÉTONCLE, PAMPLEMOUSSE, POMME GRENADE, CITRONELLE, BASILIC | 29
SCALLOP CRUDO, GRAPEFRUIT, POMEGRANATE, LEMONGRASS, BASIL

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

POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L’AIL
CONFIT, LAITUES, JUS | 33
SPIT ROASTED CORNISH HEN, GARLIC CONFIT MASHED POTATOES, LETTUCE, JUS

OSSO BUCO DE VEAU, POLENTA, LÉGUMES RACINES RÔTIS, GREMOLATA | 44
VEAL OSSO BUCO, CREAMY POLENTA, ROASTED ROOT VEGETABLES, GREMOLATA

MAGRET DE CANARD, SHIITAKE, JEUNES ÉPINARDS, PRUNES, JUS | 39
DUCK MAGRET, SHIITAKE, BABY SPINACH, PLUMS, 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, TOUNED 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 AUX CHAMPIGNONS
PEPPERCORN OR MUSHROOM SAUCE

À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | 15
SAUTEED MUSHROOMS

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L’AIL CONFIT | 9
GARLIC CONFIT MASHED POTATOES

BROCOLIS SAUTÉS AUX AMANDES | 10
SAUTEED ALMOND BROCCOLIS

CHOUX ROUGE BRAISÉ, POMMES | 9
BRAISED RED CABBAGE, APPLE

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

FRITES, MAYONNAISE | 9
FRENCH FRIES, MAYONNAISE

LES DESSERTS

DÔME EXOTIQUE AU FRUIT DE LA PASSION, MANGUE ET NOIX DE COCO | **13**
PASSION FRUIT, MANGO AND COCONUT EXOTIC DOME

BÛCHETTE DE NOËL AU CHOCOLAT ET CAFÉ | **14**
CHOCOLATE AND COFFEE CHRISTMAS YULE LOG

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

VACHERIN GLACÉ AUX FRAMBOISES | **11**
RASPBERRY 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

NOUS SERVONS DES PRODUITS AVEC SOUCI DE PROXIMITÉ
WE USE LOCAL PRODUCTS

TAXES ET SERVICE EN SUS | TAXES AND GRATUITIES ARE EXTRA