

POUR DÉBUTER

BRIOCHE 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

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

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

SOUPE À L'OIGNON CLASSIQUE | 15
CLASSIC FRENCH ONION SOUP

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

CROQUETTE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ, ANETH, FENOUIL, CITON | 19
FRESH AND SMOKED SALMON CAKE, DILL, FENNEL, 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

TAGLIATELLES À LA SAUCISSE, RICOTTA, JEUNES ÉPINARDS | **31**
SAUSAGE, RICOTTA AND BABY SPINACH TAGLIATELLE

POULET DE CORNOUAILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, LAITUES, JUS | **33**
SPIT ROASTED CORNISH HEN, MASHED POTATOES, LETTUCE, JUS

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

MAGRET DE CANARD, BETTERAVES, VIN ROUGE, ANIS ÉTOILÉ, JUS | **39**
DUCK MAGRET, BEETS, RED WINE, STAR ANISE, JUS

MORUE D'ISLANDE RÔTIE, COURGE, HOLLANDAISE, CAVIAR MUJOL | **41**
ROASTED ICELANDIC COD, SQUASH, HOLLANDAISE SAUCE, MUJOL CAVIAR

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES, CITRON | **À PARTAGER 90**
SOLE MEUNIÈRE, TOURNED 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 | **9**
MASHED POTATOES

BROCCOLINIS SAUTÉS À L'AIL | **10**
SAUTEED GARLIC BROCCOLINI

CHOUX DE BRUXELLES FRITS | **9**
FRIED BRUSSELS SPROUTS

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

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

LES DESSERTS

GÂTEAU POIRE AUX ÉPICES, CAMEL, SORBET POIRE | 13
SPICED PEAR CAKE, CAMEL, PEAR SORBET

TARTE CHOCOLAT PASSION | 14
CHOCOLATE AND PASSION FRUIT TART

MOUSE YAOURT, AGRUMES, HUILE D'OLIVE | 13
YOGURT MOUSSE, CITRUS FRUITS, OLIVE OIL

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