



POUR DÉBUTER

BRIOCHE MAISON, BEURRE ROMARIN ET SAUGE | **6**
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, ROSEMARY AND SAGE BUTTER

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

GUÉDILLE DE HOMARD, LAITUE, CITRON | **17**
LOBSTER ROLL, LETTUCE, LEMON

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

CRUDO DE DORADE, VINAIGRETTE FRUIT DE LA PASSION | **25**
SEA BREAM CRUDO, PASSIONFRUIT VINAIGRETTE

AUBERGINE RÔTIE, PESTO DE BASILIC, CHÈVRE FRAIS, CRUMBLE DE PARMESAN | **21**
ROASTED EGGPLANT, BASIL PESTO, GOAT CHEESE, PARMESAN CRUMBLE

SALADE CÉSAR CLASSIQUE POUR DEUX | **28**
CAESAR SALAD FOR TWO

TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF PARFAIT, TRUFFE D'ÉTÉ | **27**
BEEF TARTARE, 64 DEGREE EGG YOLK, SUMMER TRUFFLE

BURRATA, PÊCHES RÔTIES AU MIEL, BASILIC | **26**
BURRATA, HONEY ROASTED PEACHES, 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

ORECCHIETTE, PANCETTA, POIS VERTS, PARMESAN, CITRON | **33**
ORECCHIETTE, PANCETTA, GREEN PEAS, PARMESAN, LEMON

HOMARD DES ÎLES DE LA MADELEINE, BEURRE AUX HERBES | **DEMI 40 OU ENTIER | 78**
ÎLES DE LA MADELEINE LOBSTER, HERBED BUTTER | HALF OR WHOLE

CAILLE ROYALE EN CRAPAUDINE, PIPERADE, SAUCE BÉARNAISE | **36**
ROYAL QUAIL CRAPAUDINE STYLE, PIPERADE, BÉARNAISE SAUCE

CARRÉ D'AGNEAU, POMMES DE TERRE GRELOTS, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES,
HERBES ET JUS | **63**
RACK OF LAMB, BABY POTATOES, PICKLED MUSTARD SEEDS, HERB, JUS

CALMAR FARCIS À LA PAËLLA, SAUCE BISQUE, HUILE DE PAPRIKA | **35**
PAELLA STUFFED CALAMARI, BISQUE SAUCE, PAPRIKA OIL

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

FILET DE BŒUF 8 OZ | **65**
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 SAUCE OR CHIMICHURRI

À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | **15**
SAUTEED MUSHROOMS

POMME DE TERRE AU FOUR, CRÈME FRAÎCHE,
CAVIAR MUJJOL, CIBOULETTE | **12**
BAKED POTATOE, FRESH CREAM, MUJJOL CAVIAR, CHIVE

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

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

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

LES DESSERTS

PAVLOVA AUX FRAISES DU QUÉBEC, BASILIC | **11**
QUEBEC STRAWBERRY PAVLOVA, BASIL

CRÈME BRÛLÉE | **12**
CRÈME BRÛLÉE

PROFITEROLE, GLACE VANILLE, CHOCOLAT | **13**
PROFITEROLE, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE

COUPE GLACÉE EXOTIQUE, ANANAS, NOIX DE COCO | **13**
EXOTIC ICED TRIFLE, PINEAPPLE, COCONUT

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