



POUR DÉBUTER

LES HUÎTRES
SUR GLACE, MIGNONETTE, RAIFORT | ½ dz **20** | dz **38**
ON ICE, MIGNONETTE, HORSERADISH
OU/OR
FRITES, SAUCE TARTARE, CONCOMBRE LIBANAIS | **4 UN** | **22**
FRIED, TARTAR SAUCE, LEBANESE CUCUMBER

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

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 THON BLUEFIN DE LA GASPÉSIE, GINGEMBRE, FRAISES | **27**
GASPESIAN BLUEFIN TUNA CRUDO, GINGER, STRAWBERRIES

TARTELETTE AUX TOMATES ANCESTRALES, ANCHOIS BLANCS EN ESCABÈCHE | **16**
HEIRLOOM TOMATO TART, WHITE ANCHOVIES ESCABÈCHE

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

TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF PARFAIT | **25**
BEEF TARTARE, 64 DEGREE EGG YOLK

BURRATA, FIGUES RÔTIES AU MIEL, NOIX DE GRENOBLE | **29**
BURRATA, HONEY ROSTED FIGS, WALNUTS

LA FONDUE SUISSE DE MARC BOLAY | **44 PP**
EN EXTRA :
LÉGUMES | **8 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

BAR NOIR, FENOUIL, CITRON, ANETH | **47**
BLACK SEA BASS, FENNEL, LEMON, DILL

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

PIEUVRE GRILLÉE, CHANTERELLES, MAÏS, BASILIC, AÏOLI | **41**
GRILLED OCTOPUS, CHANTERELLES, CORN, BASIL, AÏOLI

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

CARRÉ D'AGNEAU, MOUTARDE, HERBES | **58**
RACK OF LAMB, MUSTARD, HERBS

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 CHANTERELLES DU QUÉBEC | **17**
SAUTÉED CHANTERELLE MUSHROOMS

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

HARICOTS DU QUÉBEC, ÉCHALOTE CONFITE, PERSIL | **10**
QUEBEC GREEN BEANS, SHALLOT, PARSLEY

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

PÊCHE MELBA, FRAMBOISES, AMANDES | 13
PÊCHE MELBA, RASPBERRY, ALMONDS

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