



POUR DÉBUTER

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

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

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 DAURADE, POMME, CERFEUIL, RADIS, VINAIGRETTE AU CIDRE | **27**
SEA BREAM CRUDO, APPLE, CHERVIL, RADISH, APPLE CIDER VINAIGRETTE

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON, JUS DE VEAU, HERBES | **21**
SEASONAL MUSHROOM TART, VEAL JUS, HERBS

BURRATA, FIGUES RÔTIES AU MIEL, NOIX DE GRENOBLES | **29**
BURRATA, HONEY ROASTED FIGS, WALNUTS

CHOU-FLEUR À LA BROCHE, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, NOIX DE PIN, CRÈME SURE | **17**
SPIT ROASTED CAULIFLOWER, CAPERS AND PINE NUTS VINAIGRETTE, SOUR CREAM

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

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

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 | **44 PP**

EXTRA:

VEGETABLES | **8 PP**

KIRSCH 2 OZ | **14**

TO SHARE FOR TWO

LES PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTI ALLE VONGOLE, PALOURDES, VIN BLANC, AIL, PIMENT | **37**
SPAGHETTI ALLE VONGOLE, CLAMS, WHITE WINE, GARLIC, CHILI

POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, ALIGOT, LÉGUMES RÔTIS AU THYM, JUS | **35**
SPIT ROASTED CORNISH HEN, ALIGOT, THYME ROASTED VEGETABLES, JUS

BOUILLABAISSE FAÇON AUBERGE, CROÛTONS, ROUILLE | **44**
AUBERGE STYLE BOUILLABAISSE, CROUTONS, ROUILLE

BASSE CÔTE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE, PURÉE DE COURGE BUTTERNUT,
GRAINES DE CITROUILLE | **55**
RED WINE-BRAISED SHORT RIB, BUTTERNUT SQUASH PURÉE, PUMPKIN SEEDS

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA MOUTARDE, HARICOTS COCO, TOMATE, AIL | **39**
MUSTARD ROASTED LEG OF LAMB, CANNELLINI BEANS, TOMATO, GARLIC

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES, CITRON | **À PARTAGER 95**
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 CHAMPIGNONS
PEPPERCORN OR MUSHROOM SAUCE

À-CÔTÉS AU CHOIX

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON | **15**
SAUTEED SEASONAL MUSHROOMS

ALIGOT | **12**

LÉGUMES RACINES RÔTIES AU THYM | **10**
THYME ROASTED ROOT VEGETABLES

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

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

LES DESSERTS

TARTE TATIN | 13
TARTE TATIN

CHOU CHOCOLAT ET NOISETTES | 15
CHOCOLATE AND HAZELNUT CREAM PUFF

CRÈME BRÛLÉE | 11
CRÈME BRÛLÉE

PAVLOVA AUX AGRUMES | 13
CITRUS PAVLOVA

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