



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

PÉTONCLE, VINAIGRETTE CITRON CALAMANSI, BASILIC | **3 UNITÉS** | **28**
PRINCESS SCALLOP, CALAMANSI LEMON VINAIGRETTE, BASIL

CHARCUTERIES, MARINADES, MOUTARDE | **PETIT 26** | **GRAND 39**
CHARCUTERIES, PICKLES, MUSTARD | SMALL 26 | LARGE 39

LES ENTRÉES

FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, CONFITURE DE CERISES | **29**
FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, CHERRY JAM

BURRATA, CÉLERI-RAVE, TRUFFE NOIRE, HUILE DE PERSIL | **31**
BURRATA, CELERIAC, BLACK TRUFFLE, PARSLEY OIL

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

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

CASARECCE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON, PARMESAN, CIBOULETTE | **39**
SEASONAL MUSHROOM CASARECCE, PARMESAN, CHIVE

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

MORUE D'ISLANDE, VELOUTÉ DE PETITS POIS, POIS VERTS,
POMMES DE TERRE AU SAFRAN | **39**
ICELANDIC COD, GREEN PEA VELOUTÉ, GREEN PEAS, SAFFRON POTATOES

BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE, PURÉE DE COURGE BUTTERNUT,
GRAINES DE CITROUILLE | **42**
RED WINE BRAISED BEEF, BUTTERNUT SQUASH PURÉE, PUMPKIN SEEDS

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA MOUTARDE, POLENTA CRÉMEUSE | **39**
MUSTARD ROASTED LEG OF LAMB, CREAMY POLENTA

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES, CITRON | **À PARTAGER 95**
SOLE MEUNIÈRE, TOUNRED 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 À LA PISTACHE, CERISES AMARENA | 14
PISTACHIO PIE, AMARENA CHERRIES

TIRAMISU | 13
TIRAMISU

BARRE CHOCOLAT ET FRUIT DE LA PASSION | 15
CHOCOLATE AND PASSION FRUIT BAR

CHOU À LA POIRE, SARRASIN, CARAMEL SALÉ | 13
PEAR AND BUCKWHEAT CREAM PUFF, SALTED Caramel

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