



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

SOUPE À L'OIGNON CLASSIQUE | **16**
CLASSIC FRENCH ONION SOUP

BURRATA, ORANGE SANGUINE, ENDIVES, RADICCHIO, VINAIGRETTE AU MIEL,
MOUTARDE | **29**
BURRATA, BLOOD ORANGE, ENDIVES, RADICCHIO, HONEY VINAIGRETTE, MUSTARD

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 POUR DEUX | **28**
CAESAR SALAD FOR TWO

CARPACCIO DE BŒUF, BLEU D'ELIZABETH, NOIX DE GRENOBLE, ROQUETTE | **26**
BEEF CARPACCIO, BLEU D'ELIZABETH, WALNUTS, ARAGULA

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 | 36
SEASONAL MUSHROOM CASARECCE, PARMESAN, CHIVE

POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, ALIGOT, LÉGUMES RÔTIS AU THYM, JUS | 37
SPIT ROASTED CORNISH HEN, ALIGOT, THYME ROASTED VEGETABLES, JUS

SCHNITZEL DE MORUE, BEURRE BLANC CÂPRES ET CITRON, BROCCOLINIS | 39
COD SCHNITZEL, LEMON CAPER BEURRE BLANC, BROCCOLINI

BŒUF BOURGUIGNON CLASSIQUE, LARDONS, PURÉE DE PANAIS | 38
CLASSIC BŒUF BOURGUIGNON, LARDONS, PARSNIP PURÉE

MAGRET DE CANARD, SHIITAKE, JEUNES ÉPINARDS, CERISES, JUS | 40
DUCK MAGRET, SHIITAKE, BABY SPINACH, CHERRY, JUS

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

BROCCOLINIS BEURRE ET AIL | 12
GARLIC BUTTER BROCCOLINI

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 AU CITRON MERINGUÉE | 13
LEMON MERINGUE PIE

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE | 14
MOLTEN CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM

BABA AU RHUM | 13
RUM BABA

VACHERIN GLACÉ AU CAFÉ | 12
COFFEE VACHERIN ICE CREAM CAKE

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