



## POUR DÉBUTER

BRIOCHE MAISON, BEURRE À L'ÉCHALOTE CONFITE | **6**  
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, SHALLOT CONFIT 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

CRUDO DE DAURADE, AGRUMES, JUS DE CLÉMETINE, FENOUIL | **24**  
SEA BREAM CRUDO, CITRUS FRUITS, CLEMENTINE JUICE, FENNEL

BURRATA, TOPINAMBOUR, NOISETTES, HUILE DE PERSIL | **29**  
BURRATA, JERUSALEM ARTICHOKE, HAZELNUTS, 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 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 CÈPES, PARMESAN, CIBOULETTE | **36**  
CEPES 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

PÉTONCLES POÊLÉS, CHOU-FLEUR, POMME, LARDONS | **39**  
SEARED SCALLOPS, CAULIFLOWER, APPLE, BACON

SOURIS D'AGNEAU, PURÉE DE CAROTTES, CAROTTES GLACÉES AU MIEL, CHIPS | **36**  
LAMB SHANK, CARROT PURÉE, HONEY GLAZED CARROTS, CHIPS

MAGRET DE CANARD, SALSIFIS, CRESSON, JUS | **40**  
DUCK MAGRET, SALSIFIES, CRESS, 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

**PAVLOVA AU LITCHI ET PAMPLEMOUSSE | 12**  
LITCHI AND GRAPEFRUIT PAVLOVA

**TARTELETTE POIRE ET ÉRABLE | 14**  
MAPLE PEAR TART

## **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**