



POUR DÉBUTER

BRIOCHES 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, PESTO DE PISTACHES AUX HERBES, ROQUETTE | **29**
BURRATA, PISTACHIO HERB PESTO, ARAGULA

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

TARTARE DE BŒUF, MOUTARDE DE MEAUX, NOIX DE GRENOBLE,
FROMAGE ZACHARIE CLOUTIER | **27**
BEEF TARTARE, MEAUX MUSTARD, WALNUTS, ZACHARIE CLOUTIER CHEESE

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

ORECCHIETTE, PANCETTA, POIS VERTS, PARMESAN, CITRON | **33**
ORECCHIETTE, PANCETTA, GREEN PEAS, PARMESAN, LEMON

POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, LÉGUMES RÔTIS AU THYM,
SAUCE MORILLES | **37**
SPIT ROASTED CORNISH HEN, THYME ROASTED VEGETABLES, MOREL SAUCE

FLÉTAN GRILLÉ DE LA GASPÉSIE, POMMES ANNA, GRENOBLOISE | **51**
GRILLED HALIBUT FROM GASPÉ, POMMES ANNA, GRENOBLOISE

CARRÉ D'AGNEAU, POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN, MOUTARDE,
HERBES ET JUS | **49**
RACK OF LAMB, CREAMY PARMESAN POLENTA, MUSTARD, HERBS, JUS

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 **MORILLES +5**
PEPPERCORN OR MOREL SAUCE

À-CÔTÉS AU CHOIX

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

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 | 14
LEMON MERINGUE PIE

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE | 15
MOLTEN CHOCOLATE CAKE, VANILLA ICE CREAM

TOPÉZIENNE À LA FLEUR D'ORANGER | 13
ORANGE BLOSSOM TOPÉZIENNE

CHOU AU CAFÉ, PRALIN AUX PACANES | 14
COFFEE CREAM PUFF, PECAN PRALIN

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