



## POUR DÉBUTER

BRIOCHE MAISON, BEURRE AU POIVRON ROUGE RÔTI | **7**  
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, ROASTED RED PEPPER BUTTER

HUÎTRES, MIGNONETTE, RAIFORT | ½ dz **21** | dz **40**  
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

GUÉDILLE DE HOMARD, SALADE DE CHOU, MAYONNAISE AU CITRON | **24**  
LOBSTER ROLL, COLESLAW, LEMON MAYONNAISE

MOZZARELLA DI BUFALA, MELON, PROSCIUTTO, BASILIC | **27**  
MOZZARELLA DI BUFALA, MELON, PROSCIUTTO, BASILIC

CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN, CITRON, ROQUETTE, CAPRES FRITES | **29**  
BEEF CARAPCCIO, PARMESAN, LEMON, ARAGULA, FRIED CAPERS

TARTARE DE THON YELLOWFIN, MISO, LIME, HERBES, FLEURS DU JARDIN | **35**  
YELLOWFIN TUNA TARTAR, MISO, LIME, HERBS, FLOWERS FROM OUR GARDEN

AUBERGINE RÔTIE, PESTO DE BASILIC, CHEVRE FRAIS, CRUMBLE DE PARMESAN | **19**  
ROASTED EGGPLANT, BASIL PESTO, GOAT CHEESE, PARMESAN CRUMBLE

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

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 CORNOUILLES RÔTI AU THYM, ASPERGES, SAUCE MORILLES | **37**  
THYME ROASTED CORNISH HEN, ASPARAGUS, MOREL SAUCE

LOUP DE MER EN PAPILLON, SAUCE VIERGE | **49**  
BUTTERFLIED SEA BASS, SAUCE VIERGE

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

PIEUVRE GRILLÉE, RATATOUILLE, AIOLI | **45**  
GRILLED OCTOPUS, RATATOUILLE, AIOLI

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES, CITRON | **À PARTAGER 95**  
SOLE MEUNIÈRE, TORNED STEAMED POTATOES, LEMON | TO SHARE

FILET DE BŒUF 8 OZ | **68**  
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 | **180**

SAUCE AU POIVRE OU BEURRE MAITRE D'HÔTEL  
PEPPERCORN SAUCE OR MAITRE D'HÔTEL BUTTER

### À-CÔTÉS AU CHOIX

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

ASPERGES DU QUÉBEC, VINAIGRETTE À L'ESTRAGON | **15**  
QUÉBEC ASPARAGUS, TARRAGON VINAIGRETTE

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

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

## **LES DESSERTS**

TARTE FRAMBOISES ET PISTACHES | **15**  
RASPBERRY AND PISTACHIO PIE

PROFITEROLE VANILLE | **14**  
VANILLA PROFITEROLE

MOUSSE AU CHOCOLAT | **15**  
CHOCOLATE MOUSSE

CROUSTADE POMMES ET RHUBARBE | **14**  
APPLE AND RHUBARB CRUMBLE

## **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