



## 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

TARTELETTE AUX TOMATES ANCESTRALES, ANCHOIS BLANCS EN ESCABÈCHE | **21**  
HEIRLOOM TOMATO TART, WHITE ANCHOVIES ESCABÈCHE

MOZZARELLA DI BUFALA, COURGETTES GRILLÉES, BASILIC, NOIX DE PIN | **29**  
MOZZARELLA DI BUFALA, GRILLED ZUCCHINI, BASIL, PINE NUTS

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, CROUSTILLES DE RATTES | **28**  
CLASSIC STEAK TARTARE, FINGERLING POTATO CHIPS

CRUDO DE BAR RAYÉ, PÊCHE, HUILE D'ESTRAGON | **27**  
STRIPED SEA BASS CRUDO, PEACH, TARRAGON OIL

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

SALADE CÉSAR 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

CASARECCE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON, PARMESAN, CIBOULETTE | **36**  
SEASONAL MUSHROOM CASARECCE, PARMESAN, CHIVE

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI AU THYM, FRITES, JUS | **37**  
THYME ROASTED CORNISH HEN, FRENCH FRIES, JUS

TRUITE DE LAC, FENOUIL, ANETH, CITRON | **39**  
LAKE TROUT, FENNEL, DILL, LEMON

CARRÉ D'AGNEAU À LA MOUTARDE ET AUX HERBES, TOMATE PROVENÇALE,  
POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN, JUS | **66**  
MUSTARD AND HERB CRUSTED RACK OF LAMB, TOMATE À LA PROVENÇALE,  
CREAMY PARMESAN POLENTA, MUSTARD, HERBS, JUS

PIEUVRE GRILLÉE, RATATOUILLE, AIOLI | **55**  
GRILLED OCTOPUS, RATATOUILLE, AIOLI

SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES, CITRON | **À PARTAGER 95**  
SOLE MEUNIÈRE, TOUNED 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 | **17**  
SAUTEED SEASONAL MUSHROOMS

BROCCOLINIS, VINAIGRETTE À L'ESTRAGON | **15**  
BROCCOLINI, TARRAGON VINAIGRETTE

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

**PROFITEROLE VANILLE | 16**  
VANILLA PROFITEROLE

**MOUSSE AU CHOCOLAT | 15**  
CHOCOLATE MOUSSE

**CROUSTADE AUX PÊCHES, GLACE AMANDE | 14**  
PEACH CRUMBLE, ALMOND ICE CREAM

## **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**