



POUR DÉBUTER

BRIOCES MAISON, BEURRE À LA FLEUR DE SEL | **7**
HOMEMADE BRIOCHE BUNS, FLEUR DE SEL 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

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

TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF PARFAIT | **28**
BEEF TARTARE, 64 DEGREE EGG YOLK

CHOU-FLEUR À LA BROCHE, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, NOIX DE PIN, CRÈME SURE | **19**
SPIT ROASTED CAULIFLOWER, CAPERS AND PINE NUTS VINAIGRETTE, SOUR CREAM

BURRATA, ORANGE SANGUINE, FENOUIL, ANETH | **29**
BURRATA, BLOOD ORANGE, FENNEL, DILL

OS À LA MOELLE, PERSILLADE | **23**
BONE MARROW, PERSILLADE

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

LA FONDUE SUISSE DE MARC BOLAY | **44 PP**
AUX CÈPES + **7 PP**

EN EXTRA : LÉGUMES | **8 PP**
KIRSCH 2 OZ | **14**
MINIMUM 2 PERSONNES

SWISS CHEESE FONDUE BY MARC BOLAY | **44 PP**
WITH PORCINI + **7 PP**

EXTRA: VEGETABLES | **8 PP**
KIRSCH 2 OZ | **14**
TO SHARE FOR TWO

LES PLATS PRINCIPAUX

- CASARECCE À LA TRUFFE NOIRE, PARMESAN, CIBOULETTE | 38
BLACK TRUFFLE CASARECCE, PARMESAN, CHIVE
- POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, ALIGOT, LÉGUMES RÔTIS AU THYM, JUS | 35
SPIT ROASTED CORNISH HEN, ALIGOT, THYME ROASTED VEGETABLES, JUS
- MAGRET DE CANARD, BETTERAVES FUMÉES, JUS AUX CERISES | 39
DUCK MAGRET, SMOKED BEETS, CHERRY JUS
- OSSO BUCO DE VEAU, POLENTA CRÉMEUSE, CHOUX DE BRUXELLES, GREMOLATA | 48
VEAL OSSO BUCO, CREAMY POLENTA, BRUSSEL SPROUTS, GREMOLATA
- MORUE D’ISLANDE, RISOTTO AUX POIS VERTS | 47
ICELANDIC COD, GREEN PEA RISOTTO
- SOLE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE TOURNÉES, CITRON | À PARTAGER 95
SOLE MEUNIÈRE, TOUNED STEAMED POTATOES, LEMON | TO SHARE

FILET DE BŒUF 8 OZ 72 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 195 SAUCE AU POIVRE OU AU FROMAGE BLEU PEPPERCORN OR BLUE CHEESE SAUCE
À-CÔTÉS AU CHOIX
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON 17 SAUTEED SEASONAL MUSHROOMS
ALIGOT 14
RAPINIS SAUTÉS À L’AIL 13 SAUTÉED RAPINI WITH GARLIC
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

PARIS-BREST | 16
PARIS-BREST

VACHERIN GLACÉ AUX FRAMBOISES | 15
RASPBERRY 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