



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, ENDIVES, RADICCHIO, VINAIGRETTE AU MIEL, MOUTARDE | 26
BURRATA, ENDIVES, RADICCHIO, HONEY VINAIGRETTE, MUSTARD

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

SOURIS D’AGNEAU BRAISÉE, PURÉE DE COURGE BUTTERNUT, SAUGE, NOISETTES | **48**
BRAISED LAMB SHANK, BUTTERNUT SQUASH PURÉE, SAGE, HAZELNUTS

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, TOUNRED STEAMED POTATOES, LEMON | TO SHARE

ENTRECÔTE 12 OZ, BEURRE CAFÉ DE PARIS | **À PARTAGER 120**
RIBEYE STEAK, CAFÉ DE PARIS BUTTER | 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

ENTREMET CHOCOLAT CAFÉ, PRALIN AUX NOISETTES, ORANGE CONFITE,
CRÈME FRAÎCHE | 15
CHOCOLAT-COFFEE ENTREMET, HAZELNUT PRALIN, CANDIED ORANGE, FRESH CREAM

CROUSTADE POIRE ÉRABLE, GLACE VANILLE | 15
PEAR MAPLE CRUMBLE, VANILLA ICE CREAM

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