



POUR DÉBUTER

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

HUÎTRES, MIGNONETTE, RAIFORT | ½ dz 24 | dz 42
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 | 27
LOBSTER ROLL, COLESLAW, LEMON MAYONNAISE

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

ASPERGES DU QUÉBEC, SAUCE GRIBICHE, ŒUF MOLLET FRIT | 21
QUÉBEC ASPARAGUS, GRIBICHE SAUCE, FRIED SOFT-BOILED EGG

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

OS À LA MOELLE, VINAIGRETTE JUS DE VIANDE, AIL NOIR ET TÊTES DE VIOLON | 24
BONE MARROW, MEAT JUS, BLACK GARLIC AND FIDDLEHEAD VINAIGRETTE

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

PAPPARDELLE AUX FRUITS DE MER DE SAISON | **PM**
SEASONAL SEAFOOD PAPPARDELLE

POULET DE CORNOUAILLES À LA BROCHE, FRITES VELVET, JUS | **35**
SPIT ROASTED CORNISH HEN, ALIGOT, VELVET FRIES, JUS

ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU, ASPERGES DU QUÉBEC, MORILLES | **49**
VEAL CORDON BLEU, QUÉBEC ASPARAGUS, MORELS

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

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE ET HERBES | **66**
MUSTARD AND HERB CRUSTED RACK OF LAMB

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

½ HOMARD DU QUÉBEC, BEURRE CITRON ET HERBES | **PM**
½ QUÉBEC LOBSTER, LEMON HERB BUTTER

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON | **17**
SAUTEED SEASONAL MUSHROOMS

ASPERGES DU QUÉBEC EN VINAIGRETTE | **16**
QUÉBEC ASPARAGUS, VINAIGRETTE

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

FRITES VELVET | **9**
VELVET FRIES

LES DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE | 14
LEMON MERINGUE PIE

MOUSSE AU CHOCOLAT | 15
CHOCOLATE MOUSSE

FINANCIER À L'ÉRABLE ET PACANES, RHUBARBE, CRÈME | 16
MAPLE PECAN FINANCIER, RHUBARB, CREAM

RIZ AU LAIT EXOTIQUE, FRUIT DE LA PASSION, NOIX DE COCO GRILLÉE | 16
EXOTIC RICE PUDDING, PASSION FRUIT, GRILLED COCONUT

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