



POUR DÉBUTER

BRIOCHES 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 | **17**
LOBSTER ROLL, COLESLAW, LEMON MAYONNAISE

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, PARMESAN | **29**
CLASSIC BEEF TARTARE PARMESAN

PANNA COTTA AU MAÏS, CEVICHE DE PÉTONCLES, PAIN DE MAÏS FRIT | **28**
CORN PANNA COTTA, SCALLOP CEVICHE, FRIED CORN BREAD

CARPACCIO DE TOMATES ANCESTRALES, MOZZARELLA DI BUFALA, VINAIGRETTE | **24**
HEIRLOOM TOMATO CARPACCIO, MOZZARELLA DI BUFALA, VINAIGRETTE

VITELLO TONNATO | **27**
VITELLO TONNATO

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**

LES PLATS PRINCIPAUX

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

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

CÔTE DE PORC DU QUÉBEC, ASPERGES, SAUCE MORILLES | **39**
QUÉBEC PORK CHOP, ASPARAGUS, MOREL SAUCE

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, TOURNED 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

PURÉE DE POMMES DE TERRE | **14**
MASHED POTATOES

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

HARICOTS VERTS FINS AU BEURRE CITRON | **16**
FINE GREEN BEANS, LEMON BUTTER

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

FRITES | **11**
FRENCH FRIES

LES DESSERTS

VOIR NOTRE STATION GOURMANDE
SEE OUR GOURMET DESSERT STATION

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.

LE VELVET

COCKTAIL BAR & WINE CLUB

LE VELVET C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE FAMILLE. C'EST UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE QUI ANCRE SOUVENIRS ET SECRETS. UN LIEU QUI VIT À TRAVERS LES ÉCHOS DU PASSÉ ET DU PRÉSENT. LE FEU D'UNE AVENTURE D'UN SOIR, MAIS L'AVENTURE D'UNE VIE. DEMANDEZ À DESCENDRE POUR BIEN TERMINER LA SOIRÉE...

AMÉDÉE BÉCHERRAZ | CHEF

NOUS SERVONS DES PRODUITS AVEC UN SOUCI DE PROXIMITÉ
WE USE LOCAL PRODUCTS