



# TABLE D'HÔTE FORFAIT



## — ENTRÉES ou POTAGES —

JOUE DE BŒUF, CAROTTES ET GASTRIQUE DE BLEUETS

DUO DE THON ROUGE ET ESCOLAR AUX SAVEURS D'AUTOMNE

POTAGE DU MOMENT

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

## — PLATS PRINCIPAUX —

CAQUELON DE SAUMON, TURBOT ET CREVETTES NORDIQUES,  
BOUILLON AUX HERBES ET THÉ DES BOIS

FLÉTAN POÊLÉ À LA COMPOTÉE DE TOMATES CONFITES

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ, GRATINÉ AU FROMAGE CENDRÉ  
LE BALLOT, JUS AU ROMARIN | EXTRA 10

DUO DE BAVETTE DE VEAU ET PÉTONCLES,  
JUS DE VIANDE BRAISÉ À L'ITALIENNE

POULET DE CORNOUAILLES, GLACE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

JARRET D'AGNEAU DU KAMOURASKA,  
SAUCE ROMARIN ET VIN BLANC | EXTRA 8

RAVIOLIS DU CHEF, FOIE GRAS POÊLÉ,  
SAUCE CHAMPIGNONS ET CRÉMEUX DE FROMAGES D'ICI

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA,  
SAUCE PORTO ET POIVRE INDIEN | EXTRA 15

## — DESSERTS —

### TABLE À DESSERTS

Menu quotidien sans gluten, végétarien ou végétalien disponible sur demande.  
ALLERGIES

Si vous ou une personne de votre table êtes allergique à un aliment, veuillez en informer votre serveur afin d'assurer un bon suivi avec l'équipe de cuisine.

## — BOISSONS —

CAFÉ FILTRE, THÉ,  
INFUSION 3.50  
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00  
CAFÉ AU LAIT 6.00  
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



# TABLE D'HÔTE



## — ENTRÉES ou POTAGES —

JOUE DE BŒUF, CAROTTES ET GASTRIQUE DE BLEUETS | 16

DUO DE THON ROUGE ET ESCOLAR AUX SAVEURS D'AUTOMNE | 15

POTAGE DU MOMENT | 9

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE | 11

## — PLATS PRINCIPAUX —

§ PLAT PRINCIPAL | TH

CAQUELON DE SAUMON, TURBOT ET CREVETTES NORDIQUES,  
BOUILLON AUX HERBES ET THÉ DES BOIS

46 | 62

FLÉTAN POÊLÉ À LA COMPOTÉE DE TOMATES CONFITES

44 | 60

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ, GRATINÉ AU FROMAGE CENDRÉ  
LE BALLOT, JUS AU ROMARIN

56 | 72

DUO DE BAVETTE DE VEAU ET PÉTONCLES,  
JUS DE VIANDE BRAISÉ À L'ITALIENNE

48 | 64

POULET DE CORNOUAILLES, GLACE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

32 | 48

JARRET D'AGNEAU DU KAMOURASKA, SAUCE ROMARIN ET VIN BLANC

54 | 70

RAVIOLIS DU CHEF, FOIE GRAS POÊLÉ,  
SAUCE CHAMPIGNONS ET CRÉMEUX DE FROMAGES D'ICI

46 | 62

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA, SAUCE PORTO ET POIVRE INDIEN

59 | 75

## — DESSERTS —

TABLE À DESSERTS | 11

## — BOISSONS —

CAFÉ FILTRE, THÉ,  
INFUSION 3.50  
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00  
CAFÉ AU LAIT 6.00  
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



# ENFANTS

(12 ans et moins)

POTAGE DU JOUR

FILET DE POISSON DU JOUR

FILETS DE POULET DE GRAIN

FILET MIGNON DE BŒUF 4 OZ

CRÈME GLACÉE ET BREUVAGE

12 ANS ET MOINS | 16



Menu sans gluten, végétarien ou végétalien disponible

## ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

# KIDS

(12 and less)

SOUP OF THE DAY

FISH OF THE DAY

CHICKEN BREAST FILLETS

FILET MIGNON 4 OZ

ICE CREAM AND BEVERAGE

12 AND UNDER | 16



Gluten-free, vegetarian or vegan menu available

## ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the kitchen team.



# TABLE D'HÔTE



## STARTER or SOUP

BEEF CHEEK, CARROTS AND BLUEBERRIES GASTRIQUE | 16

AUTUMN-FLAVOURED DUO OF RED TUNA AND ESCOLAR | 15

CREAM OF THE DAY | 9

AUBERGE'S FISH CHOWDER | 11

## MAIN COURSE

§ MAIN COURSE | TH

CAQUELON OF SALMON, TURBOT AND NORDIC SHRIMP,  
HERB BROTH AND WINTERGREEN

46 | 62

PAN-FRIED HALIBUT WITH TOMATO CONFIT COMPOTÉE

44 | 60

BEEF FILET MIGNON 6 OZ, GRATINED WITH  
ASHED CHEESE LE BALLOT, ROSEMARY JUS

56 | 72

DUO OF VEAL FLANK STEAK AND SCALLOPS, ITALIAN BRAISED MEAT JUS

48 | 64

CORNISH HEN, VOLAILLE AND TARRAGON SAUCE

32 | 48

KAMOURASKA LAMB SHANK, ROSEMARY AND WHITE WINE SAUCE

54 | 70

CHEF'S RAVIOLI, PAN-FRIED FOIE GRAS,  
MUSHROOM SAUCE AND CREAMY LOCAL CHEESES

46 | 62

KAMOURASKA RACK OF LAMB, PORT AND INDIAN PEPPER SAUCE

59 | 75

## DESSERT

DESSERT TABLE | 11

## HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,  
INFUSION 3.50  
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00  
LATTE 6.00  
FLAMBÉ COFFEE 11.00



# TABLE D'HÔTE PACKAGE



## STARTER or SOUP

BEEF CHEEK, CARROTS AND BLUEBERRIES GASTRIQUE

AUTUMN-FLAVOURED DUO OF RED TUNA AND ESCOLAR

CREAM OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

## MAIN COURSE

CAQUELON OF SALMON, TURBOT AND NORDIC SHRIMP,  
HERB BROTH AND WINTERGREEN

PAN-FRIED HALIBUT WITH TOMATO CONFIT COMPOTÉE

BEEF FILET MIGNON 6 OZ, GRATINED WITH  
ASHED CHEESE LE BALLOT, ROSEMARY JUS | EXTRA 10

DUO OF VEAL FLANK STEAK AND SCALLOPS, ITALIAN BRAISED MEAT JUS

CORNISH HEN, VOLAILLE AND TARRAGON SAUCE

KAMOURASKA LAMB SHANK,  
ROSEMARY AND WHITE WINE SAUCE | EXTRA 8

CHEF'S RAVIOLI, PAN-FRIED FOIE GRAS,  
MUSHROOM SAUCE AND CREAMY LOCAL CHEESES

KAMOURASKA RACK OF LAMB, PORT AND INDIAN PEPPER SAUCE | EXTRA 15

## DESSERT

### DESSERT TABLE

Day to day gluten-free, vegetarian or vegan menu available on demand.  
ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter  
to ensure a good follow-up with the kitchen team.

## HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,  
INFUSION 3.50  
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00  
LATTE 6.00  
FLAMBÉ COFFEE 11.00