



| ENTRÉES |



Salade de pieuvre grillée | 22

Tartare de saumon | 22

Fromage régional frit, compoté de cerises bing et oignons caramélisés | 16.50

Gravlax de canard, pomme noire et érable, edamames, gruë de cacao et sarrazin grillé | 15

Salade du maraîcher | 11

Planche de dégustation : Fromage d'ici, truite fumée, saucisson régional, pacanes | 35

| PLATS PRINCIPAUX |

Faux filet (10 oz), légumes de saison, grelots au gras de canard, sauce échalottes caramélisées et vin rouge | 59

Risotto aux champignons, pistaches rôties et huile aux herbes | 36

Manicotti, veau et chorizo, épinards, courge musquée, parmesan et sauce marinara, salade | 33

Étagé de homard et crevettes du golfe, fenouil, céleri et raisins, mayonnaise citronnée, salade | 39

| DESSERTS |

Tarte à la lime | 11

Gâteau fromage carotte caramel | 12

Crème brûlée | 11



| STARTERS |



Grilled octopus salad | 22

Salmon tartar | 22

Fried fromage d'ici, bing cherry compote and
caramelised onions | 16.50

Gravlax of duck, black apple and maple,
adamame, cocoa nibs and
toasted buckwheat | 15

Garden salad | 11

Tasting board (cheese, smoked trout,
dry sausage, pecans) | 35

| MAIN COURSE |

Faux filet (10 oz), seasonal vegetables,
duck fat grelots, caramelized shallots and red
wine sauce | 59

Mushrooms risotto, roasted pistachios
and herb oil | 36

Veal and chorizo manicotti, spinach, butternut
squash, parmesan and
marinara sauce, salad | 33

Lobster and shrimp from the Gulf layered,
fennel, celery and grapes,
lemon mayonnaise, salade | 39

| DESSERTS |

Lime pie | 11

Carrot cheesecake and melting caramel | 12

Crème brûlée | 11



| HOMARD FRAIS |

**De notre vivier à votre assiette, choisissez
votre homard**

Servi avec salade du jardin,
riz aux légumes et beurre à l'ail

29.95\$ / lb

Ajoutez 25.00\$ au prix pour
la table d'hôte

| MENU ENFANTS | **12 ans et moins | 22.00\$**

| Entrée |

Potage du jour

| Plats principaux |

Filet de poisson du jour

Filet de poulet de grain

Filet mignon de boeuf

| DESSERTS |

Table à desserts

| BOISSONS |

Café filtre, thé,

infusion 4.00

Espresso 4.00

Cappuccino 6.00

Café au lait 6.00

Cafés flambés 12.25



| FRESH LOBSTER |

**From our tank to your plate,
choose your lobster**

Served with garden salad,
vegetable rice and garlic butter

29.95\$ / lb

Add \$25.00 to the price for
the Table d'Hôte

| KIDS MENU |

12 years old and under | 22.00\$

| STARTER |

Cream of the day

| MAIN COURSE |

Fish of the day
Chicken breast fillets
Filet mignon 4 oz

| DESSERTS |

Desserts table

| Beverages |

Coffee, tea,
herbal tea 4.00
Espresso 4.00

Cappuccino 6.00
Latte 6.00
Cafés flambés 12.25



TABLE D'HÔTE



| ENTRÉES ou POTAGES |

Pissaladière, gravlax de bœuf,
réduction de xérès, roquette

Escargots à la toscane gratinés

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | \$ TABLE D'HÔTE

Bavette de bœuf, grelots gras de canard,
sauce poivre de Sichuan et gingembre

45 | 65

Morue du golfe, crevettes, pétoncles et bisque
parfumée à l'oranger, huile de homard épicée

44 | 64

Cerf rouge grillé, spätzles au romarin, betteraves
fumées et condiments de cerises rouges

49 | 69

Saumon frais de l'Atlantique confit à l'érable,
toast de risotto au fromage d'ici,
graines de chanvre et livèche

39 | 59

Filet mignon de boeuf 6 oz,
rösti aux lardons, sauce au foie gras

59 | 79

Carré d'agneau du Kamouraska, jus de braisage aux
champignons sauvages et noisettes

59 | 79

| DESSERTS |

Dessert du chef



TABLE D'HÔTE



| STARTERS or SOUP |

Pissaladière, beef gravlax,
sherry reduction and arugula

Tuscan-style gratinated escargots

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | \$ TABLE D'HÔTE

Flank steak, duck-fat roasted baby potatoes,
Sichuan pepper and ginger sauce

45 | 65

Cod from the Gulf, shrimp, scallops and
orange blossom scented bisque, spicy lobster oil

44 | 64

Grilled red deer, rosemary spätzle,
smoked beets, red cherry condiments

49 | 69

Maple confit fresh Atlantic salmon,
risotto toast, hemp seeds and lovage

59 | 79

Beef filet mignon (6 oz), lardons rösti, foie gras sauce

39 | 59

Kamouraska rack of Lamb,
wild mushrooms and hazelnuts braising jus

59 | 79

| DESSERTS |

Dessert table