



TABLE D'HÔTE

FORFAIT



_____ ENTRÉES ou POTAGES _____

TATAKI DE BISON, GELÉE D'ARGOUSIER,
MOUSSE AU MIEL, AVOINE GRILLÉ ET HARICOTS

ESCARGOTS GRATINÉS À LA CRÈME D'AIL,
CHAMPIGNONS ET VERDURE DE ROQUETTE

POTAGE DU MOMENT

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

_____ PLATS PRINCIPAUX _____

JARRET D'AGNEAU DU KAMOURASKA,
SAUCE ROMARIN, THYM ET VIN BLANC | EXTRA 10

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE, SALSA DE
POIRES ASIATIQUES AU GINGEMBRE

BAVETTE DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE ET PORTO

FILET MIGNON DE BŒUF 6OZ, GLACE DE VIANDE
AU BOUDIN NOIR ET FOIE GRAS | EXTRA 10

FEUILLETÉ DU PÊCHEUR : POISSON BLANC, CHAIR DE HOMARD ET
CREVETTES TIGRÉES, SAUCE CRÉMEUSE VERSION THERMIDOR

RAVIOLIS DU CHEF, GLACE DE VIANDE À LA JOUE DE BOEUF,
PETITS POIS VERTS ET ZUCCHINI

PAVÉ DE THON GRILLÉ, ÉMULSION AU SÉSAME

_____ DESSERTS _____

TABLE À DESSERTS

_____ BOISSONS _____

CAFÉ FILTRE, THÉ,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 5.50
CAFÉ AU LAIT 5.50
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



TABLE D'HÔTE



ENTRÉES ou POTAGES

TATAKI DE BISON, GELÉE D'ARGOUSIER,
MOUSSE AU MIEL, AVOINE GRILLÉ ET HARICOTS | 15

ESCARGOTS GRATINÉS À LA CRÈME D'AIL,
CHAMPIGNONS ET VERDURE DE ROQUETTE | 14

POTAGE DU MOMENT | 8

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE | 10

PLATS PRINCIPAUX

\$ PLAT | TH

JARRET D'AGNEAU DU KAMOURASKA,
SAUCE ROMARIN, THYM ET VIN BLANC
50 | 70

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE, SALSA DE
POIRES ASIATIQUES AU GINGEMBRE
36 | 56

BAVETTE DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE ET PORTO
42 | 62

FILET MIGNON DE BŒUF 6OZ, GLACE DE VIANDE
AU BOUDIN NOIR ET FOIE GRAS
49 | 69

FEUILLETÉ DU PÊCHEUR : POISSON BLANC, CHAIR DE HOMARD ET
CREVETTES TIGRÉES, SAUCE CRÉMEUSE VERSION THERMIDOR
45 | 65

RAVIOLIS DU CHEF, GLACE DE VIANDE À LA JOUE DE BOEUF,
PETITS POIS VERTS ET ZUCCHINI
35 | 55

PAVÉ DE THON GRILLÉ, ÉMULSION AU SÉSAME
38 | 58

DESSERTS

TABLE À DESSERTS | 10

BOISSONS

CAFÉ FILTRE, THÉ,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 5.50
CAFÉ AU LAIT 5.50
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 | 15



Menu sans gluten 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 | 15



Gluten-free 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 chicken team.



TABLE D'HÔTE



STARTER or SOUP

BISON TATAKI, SEA BUCKTHORN JELLY, HONEY MOUSSE,
ROASTED OATS AND BEANS | 15

ESCARGOTS AU GRATIN WITH GARLIC CREAM,
MUSHROOMS AND ARUGULA | 14

CREAM OF THE DAY | 8

AUBERGE'S FISH CHOWDER | 10

MAIN COURSE

\$ MAIN COURSE | TH

LAMB SHANK FROM KAMOURASKA,
ROSEMARY, THYME AND WHITE WINE SAUCE
50 | 70

FRESH ATLANTIC SALMON WITH ASIAN PEARS SALSA AND GINGER
36 | 56

BEEF FLANK STEAK, PORT AND PEPPER SAUCE
42 | 62

BEEF FILET MIGNON 6OZ, BLACK BOUDIN AND FOIE GRAS DEMI-GLACE
49 | 69

FISHERMAN'S PUFF PASTRY : WHITE FISH, LOBSTER AND TIGER SHRIMP,
CREAMY SAUCE THERMIDOR VERSION
45 | 65

CHEF'S RAVIOLI, BEEF CHEEK, GREEN PEAS AND ZUCCHINI DEMI-GLACE
35 | 55

GRILLED TUNA PAVÉ, SESAME EMULSION
38 | 58

DESSERT

DESSERT TABLE | 10

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 5.50
LATTE 5.50
FLAMBÉ COFFEE 11.00

THE TABLE D'HÔTE PRICE INCLUDES STARTER OR SOUP, MAIN COURSE,
DESSERT AND HOT DRINK.



TABLE D'HÔTE

PACKAGE



STARTER or SOUP

BISON TATAKI, SEA BUCKTHORN JELLY, HONEY MOUSSE,
GRILLED OATS AND BEANS

ESCARGOTS AU GRATIN WITH GARLIC CREAM,
MUSHROOMS AND ARUGULA GREENS

CREAM OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

LAMB SHANK FROM KAMOURASKA,
ROSEMARY, THYME AND WHITE WINE SAUCE | EXTRA 10

FRESH ATLANTIC SALMON WITH ASIAN PEARS SALSA AND GINGER

BEEF FLANK STEAK, PORT AND PEPPER SAUCE

BEEF FILET MIGNON 6OZ, BLACK BOUDIN
AND FOIE GRAS DEMI-GLACE | EXTRA 10

FISHERMAN'S PUFF PASTRY : WHITE FISH, LOBSTER AND TIGER SHRIMP,
CREAMY SAUCE THERMIDOR VERSION

CHEF'S RAVIOLI, BEEF CHEEK, GREEN PEAS AND ZUCCHINI DEMI-GLACE

GRILLED TUNA PAVÉ, SESAME EMULSION

DESSERTS

DESSERT TABLE

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 5.50
LATTE 5.50
FLAMBÉ COFFEE 11.00