



| ENTRÉES ou POTAGES |

Tartare de thon rouge, prunes macérées,
taro, citron et poivre | 15

Bison fumé, yogourt aux baies d'aronia,
pommes pailles, pesto de roquette
aux amandes | 16

Potage du moment | 9.5

Chaudrée de poisson de l'Auberge | 13

| PLATS PRINCIPAUX |

Bavette de bœuf, grelots gras de canard,
chou braisé et champignons | 44

Morue (6 oz) du golfe, quinoa,
légumes au sésame et cari rouge | 39

Duo ris de veau (4 oz) et deux crevettes géantes,
tartelette poireaux et tomme | 47

Pétoncles (4), flanc de porc, betteraves rôties,
noisettes et sauce bordelaise | 46

Saumon frais de l'Atlantique confit à l'érable,
toast de risotto au fromage d'ici, caméline et
crème aux épinards | 37

Filet mignon de boeuf 6 oz, rösti aux lardons,
marmelade d'oignons, jus au rhum | 54

| DESSERTS |

Table à desserts | 12

| Table d'hôte |

Accompagnez votre plat d'une entrée, de la
table à dessert et d'une boisson chaude,
ajoutez 25\$ au prix du plat principal



| STARTERS or SOUP |

Red tuna tartare, macerated plums,
taro, lemon and pepper | 15

Smoked bison, aronia berry yogurt,
apple straws, almonds and arugula pesto | 16

Cream of the day | 9.5

Auberge's fish chowder | 13

| MAIN COURSE |

Beef flank steak, duck fat grelots,
braised cabbage and mushrooms | 44

Gulf cod, quinoa, sesame flavored
vegetables and red curry | 39

Sweetbreads and two jumbo shrimps duo,
leek and tomme cheese tartlet | 47

Scallops, pork flank, roasted beets,
hazelnuts and bordelaise sauce | 46

Maple confit fresh Atlantic salmon,
risotto toast with camelina, cheese
and spinach cream | 37

Beef filet mignon (6oz), lardons rösti, onion
marmalade, rum jus | 54

| DESSERTS |

Dessert table | 12

| Table d'hôte |

Add to your meal an appetizer, the dessert
table and a hot beverage, add \$25 to the
price of the main course



| 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 |

Dessert table

| Beverages |

Coffee, tea,
herbal tea 4.00
Espresso 4.00

Cappuccino 6.00
Latte 6.00
Cafés flambés 12.25