

TABLE D'HÔTE



_____ ENTRÉES ou POTAGES _____

Duo de boudin et flanc de porc, sauce pommes et brandy

Crevettes (5) tigrées, laquées au miel de romarin sur salade de roquette

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

_____ PLATS PRINCIPAUX _____

Filet de saumon frais, sauce homard et vin blanc 45

**Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,
sauce au poivre 8 oz | 65**

Médailon de veau, sauce bordelaise 47

**Assiette du pêcheur (morue, truite, pétoncle, homard et crevettes de
Matane), sauce à la fleur d'ail et ciboulette 57**

Bavette de veau, sauce érable et épices 44

Pavé de thon mariné, emulsion au sesame 47

Pasta au pesto de basilic, tomates confites et noix de pin 41

DESSERTS

**Tarte au sucre
Surprise aux fraises
Éclair au chocolat**

BOISSONS

**Café filtre, thé, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75**



TABLE D'HÔTE FORFAIT

_____ ENTRÉES ou POTAGES _____

Duo de boudin et flanc de porc, sauce pommes et brandy

Crevettes (5) tigrées, laquées au miel de romarin sur salade de roquette

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

_____ PLATS PRINCIPAUX _____

Filet de saumon frais, sauce homard et vin blanc

**Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,
sauce au poivre 8 oz | extra 15**

Médaille de veau, sauce bordelaise

**Assiette du pêcheur (morue, truite, pétoncle, homard et crevettes de
Matane), sauce à la fleur d'ail et ciboulette**

Bavette de veau, sauce érable et épices

Pavé de thon mariné, émulsion au sésame

Pasta au pesto de basilic aux tomates confites et noix de pin

DESSERTS

**Tarte au sucre
Surprise aux fraises
Éclair au chocolat**

BOISSONS

**Café filtre, thé, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75**





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

0-5 ans | 9

6-12 ans | 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

0-5 | 9

6-12 | 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

Boudin and pork belly duo with apple and brandy sauce

Rosemary honey-glazed tiger shrimp (5) with arugula salad

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

Fresh salmon with lobster and white wine sauce 45

**Filet mignon flambé in Cognac,
pepper sauce 8 oz | 65**

Veal Medallion with Bordelaise sauce 47

**Fisherman's plate (cod, trout, scallop, lobster and shrimps from Matane)
with chive and garlic flower sauce 57**

Veal flank steak with spice and maple sauce 44

Fresh marinated tuna with sesame emulsion 47

Basil pesto and tomato confit pasta and pine nuts 41



DESSERT

**Chef's cake
Strawberry surprise
Creme brulee**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**



TABLE D'HÔTE PACKAGE

STARTER or SOUP

Boudin and pork belly duo with apple and brandy sauce

Rosemary honey-glazed tiger shrimp (5) with arugula salad

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

Fresh salmon with lobster and white wine sauce

**Filet mignon flambé in Cognac,
pepper sauce 8 oz | extra 15**

Veal Medallion with Bordelaise sauce

**Fisherman's plate (cod, trout, scallop, lobster and shrimps from Matane)
with chive and garlic flower sauce**

Veal flank steak with spice and maple sauce

Fresh marinated tuna with sesame emulsion

Basil pesto and tomato confit pasta and pine nuts



DESSERT

**Chef's cake
Strawberry surprise
Creme brulee**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**