

TABLE D'HÔTE



ENTRÉES ou POTAGES

RISOTTO D'ORGE AUX CALMARS CONFITS ET SAFRAN

GRAVLAX DE BISON AU COGNAC,
PETITS FRUITS CONFITS ET POUSSÉS DE SAPIN BAUMIER

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

THON, SALSA DE TOMATES CERISES ET AGRUMES / 49

TRIO DU PÊCHEUR: FILET DE TURBOT, MORUE ET CREVETTES TIGRÉES (5)
SAUCE HOLLANDAISE AU CAVIAR DE POISSON VOLANT
ET BISQUE DE HOMARD / 56

BAVETTE DE BOEUF,
SAUCE AUX POIVRES ET À LA BIÈRE BRUNE DU TROU DU DIABLE / 52

MACREUSE DE BŒUF, SAUCE MILANAISE AU PARMESAN / 49

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ,
SAUCE AU VIN ROUGE ET BASILIC / 64

PAVÉ DE SAUMON
SUR PÂTES CRÉMEUSES ASPERGES, ÉPINARDS ET NOIX / 46

DESSERTS

TARTE AU SUCRE
GÂTEAU DU CHEF
GÂTEAU AU FROMAGE,
POMMES ET CARMEL.

BOISSONS

CAFÉ FILTRE, THÉ,
INFUSION 2.75
ESPRESSO 3.50
CAPPUCCINO 5.50
CAFÉ AU LAIT 5.50
CAFÉS FLAMBÉS 8.75



TABLE D'HÔTE FORFAIT



ENTRÉES ou POTAGES

RISOTTO D'ORGE AUX CALMARS CONFITS ET SAFRAN

GRAVLAX DE BISON AU COGNAC,
PETITS FRUITS CONFITS ET POUSES DE SAPIN BAUMIER

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

THON, SALSA DE TOMATES CERISES ET AGRUMES

TRIO DU PÊCHEUR: FILET DE TURBOT, MORUE ET CREVETTES TIGRÉES (5)
SAUCE HOLLANDAISE AU CAVIAR DE POISSON VOLANT
ET BISQUE DE HOMARD

BAVETTE DE BOEUF,
SAUCE AUX POIVRES ET À LA BIÈRE BRUNE DU TROU DU DIABLE

MACREUSE DE BŒUF, SAUCE MILANAISE AU PARMESAN

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ,
SAUCE AU VIN ROUGE ET BASILIC / EXTRA 15

PAVÉ DE SAUMON
SUR PÂTES CRÉMEUSES ASPERGES, ÉPINARDS ET NOIX

DESSERTS

TARTE AU SUCRE
GÂTEAU DU CHEF
GÂTEAU AU FROMAGE, POMME ET
CAMEL

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

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

BARLEY RISOTTO WITH CONFIT CALAMARI AND SAFFRON

BISON GRAVLAX WITH COGNAC,
CANDIED BERRIES AND BALSAM FIR SPROUTS

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

TUNA WITH CHERRY TOMATOES AND CITRUS SALSA / 49

FISHERMAN'S TRIO: TURBOT FILLET, COD AND TIGER SHRIMP (5)
HOLLANDAISE SAUCE WITH
TOBIKO CAVIAR AND LOBSTER BISQUE / 56

GRILLED FLAP BEEF STEAK,
PEPPER AND STOUT FROM TROU DU DIABLE SAUCE / 52

FLAT IRON STEAK WITH MILANESE SAUCE WITH PARMESAN / 49

6 OZ BEEF FILET MIGNON,
RED WINE AND BASIL SAUCE / 64

SALMON SERVED WITH CREAMY PASTA
ASPARAGUS, SPINACH AND WALNUTS / 46



DESSERT

SUGAR PIE
CHEF'S CAKE
CHEESECAKE APPLE AND CARAMEL

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

BARLEY RISOTTO WITH CONFIT CALAMARI AND SAFFRON

BISON GRAVLAX WITH COGNAC,
CANDIED BERRIES AND BALSAM FIR SPROUTS

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

TUNA WITH CHERRY TOMATOES AND CITRUS SALSA

FISHERMAN'S TRIO: TURBOT FILLET, COD AND TIGER SHRIMP (5)
HOLLANDAISE SAUCE WITH
TOBIKO CAVIAR AND LOBSTER BISQUE

GRILLED FLAP BEEF STEAK,
PEPPER AND STOUT FROM TROU DU DIABLE SAUCE

FLAT IRON STEAK WITH MILANESE SAUCE WITH PARMESAN

6 OZ BEEF FILET MIGNON,
RED WINE AND BASIL SAUCE / EXTRA 15

SALMON SERVED WITH CREAMY PASTA
ASPARAGUS, SPINACH AND WALNUTS



DESSERT

SUGAR PIE
CHEF'S CAKE
CHEESECAKE APPEL AND CARAMEL

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA, INFUSION
2.75
ESPRESSO 3.50
CAPPUCINO 4
LATTE 5
FLAMBÉ COFFEE 8.75