

TABLE D'HÔTE



ENTRÉES ou POTAGES

RILLETES DE TRUITE,
COULIS AU CITRON ET HERBES FRAÎCHES DU ST-LAURENT

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET À L'AGNEAU DU KAMOURASKA

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

TRIO DE LA MER : MORUE, CREVETTES DU GOLFE ET PÉTONCLES;
À LA CRÈME D'AIL ET CURCUMA / 58

FILET DE SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE, SAUCE HOMARDIÈRE / 47

MÉDAILLON DE BISON 5 OZ, GLACE DE VIANDE THYM ET VIN BLANC / 50

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ , SAUCE AUX POIVRES ET VIN ROUGE / 64

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AUX CERISES NOIRES / 45

SALADE DE BOULGHOUR AUX RAISINS ET SAUMON FUMÉ / 43

DESSERTS

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

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

RILLETES DE TRUITE,
COULIS AU CITRON ET HERBES FRAÎCHES DU ST-LAURENT

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET À L'AGNEAU DU KAMOURASKA

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

TRIO DE LA MER : MORUE, CREVETTES DU GOLFE ET PÉTONCLES;
À LA CRÈME D'AIL ET CURCUMA

FILET DE SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE, SAUCE HOMARDIÈRE

MÉDAILLON DE BISON 5 OZ, GLACE DE VIANDE THYM ET VIN BLANC

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ,
SAUCE AUX POIVRES ET VIN ROUGE / EXTRA 15

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AUX CERISES NOIRES

SALADE DE BOULGHOUR AUX RAISINS ET SAUMON FUMÉ

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

TROUT RILLETES WITH LEMON AND FRESH ST-LAURENT HERBS COULIS

MUSHROOM AND LAMB FROM KAMOURASKA RISOTTO

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

SEA TRIO : COD, GULF SHRIMP AND SCALLOPS
WITH GARLIC AND TURMERIC CREAM / 58

FRESH ATLANTIC SALMON FILET WITH LOBSTER SAUCE / 47

BISON MEDALLION 5 OZ, THYME AND WHITE WINE SAUCE / 50

BEEF FILET MIGNON 6 OZ WITH PEPPER AND RED WINE SAUCE / 64

CONFIT DUCK LEG, BLACK CHERRY SAUCE / 45

BULGHUR SALAD WITH GRAPE AND SMOKED SALMON / 43



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

TROUT RILLETES WITH LEMON AND FRESH ST-LAURENT HERBS COULIS

MUSHROOM AND LAMB FROM KAMOURASKA RISOTTO

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

SEA TRIO : COD, GULF SHRIMP AND SCALLOPS
WITH GARLIC AND TURMERIC CREAM

FRESH ATLANTIC SALMON FILET WITH LOBSTER SAUCE

BISON MEDALLION 5 OZ, THYME AND WHITE WINE SAUCE

BEEF FILET MIGNON 6 OZ WITH PEPPER AND RED WINE SAUCE / EXTRA 15

CONFIT DUCK LEG, BLACK CHERRY SAUCE

BULGHUR SALAD WITH GRAPE AND SMOKED SALMON



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