

TABLE D'HÔTE



ENTRÉES ou POTAGES

RISOTTO À LA CITROUILLE AUX CREVETTES TIGRÉES

TARTARE DE LÉGUMES D'AUTOMNE ET CRÈME SURE FUMÉE À LA CIBOULETTE

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA, SAUCE ROMARIN ET THYM / 62

DUO DE BOUDIN ET PÉTONCLES (3) SAUCE SOUBISE / 52

PÂTES AU PESTO DE ROQUETTE,
CHOU-FLEUR GRILLÉ À L'ÉRABLE ET SAUMON MI-CUIT / 49

MACREUSE DE BŒUF, SAUCE AU PESTO DE TOMATES ET VIN ROUGE / 49

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

PAVÉ DE FLÉTAN, SAUCE VIERGE AUX TOMATES ET CERISES DE TERRE / 53

OSSO BUCO DE VEAU, SAUCE CERISES, ABRICOTS ET PORTO / 54

DESSERTS

TARTE AU SUCRE
GÂTEAU DU CHEF
GÂTEAU AU FROMAGE,
CHOCOLAT BLANC ET CITRON

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 À LA CITROUILLE AUX CREVETTES TIGRÉES

TARTARE DE LÉGUMES D'AUTOMNE ET CRÈME SURE FUMÉE À LA CIBOULETTE

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA SAUCE ROMARIN ET THYM

DUO DE BOUDIN ET PÉTONCLES (3) SAUCE SOUBISE

PÂTES AU PESTO DE ROQUETTE,
CHOU-FLEUR GRILLE À L'ÉRABLE ET SAUMON MI-CUIT

MACREUSE DE BŒUF, SAUCE AU PESTO DE TOMATES ET VIN ROUGE

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

PAVÉ DE FLÉTAN, SAUCE VIERGE AUX TOMATES ET CERISES DE TERRE

OSSO BUCO DE VEAU, SAUCE CERISES, ABRICOTS ET PORTO

DESSERTS

TARTE AU SUCRE
GÂTEAU DU CHEF
GÂTEAU AU FROMAGE,
CHOCOLAT BLANC ET CITRON

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

PUMPKIN RISOTTO WITH TIGER SHRIMPS

AUTUMN VEGETABLES TARTAR AND SOUR CREAM WITH CHIVES

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

RACK OF LAMB FROM KAMOURASKA WITH ROSEMARY AND THYME SAUCE / 62

BOUDIN AND SCALLOPS (3) DUO, SOUBISE SAUCE / 52

PASTA WITH ARUGULA PESTO,
MAPLE GRILLED CAULIFLOWER WITH HALF-COOKED SALMON / 49

FLAT IRON STEAK WITH TOMATO PESTO AND RED WINE SAUCE / 49

6 OZ BEEF FILET MIGNON, PEPPER SAUCE / 64

HALIBUT FILLET WITH VIRGIN TOMATO AND GROUND CHERRY SAUCE / 53

VEAL OSSO BUCO, CHERRY, APRICOTS AND PORT SAUCE / 54



DESSERT

SUGAR PIE
CHEF'S CAKE
WHITE CHOCOLATE AND LEMON
CHEESECAKE

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

PUMPKIN RISOTTO WITH TIGER SHRIMPS

AUTUMN VEGETABLES TARTAR AND SOUR CREAM WITH CHIVES

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

RACK OF LAMB FROM KAMOURASKA WITH ROSEMARY AND THYME SAUCE

BOUDIN AND SCALLOPS (3) DUO, SOUBISE SAUCE

PASTA WITH ARUGULA PESTO,
MAPLE GRILLED CAULIFLOWER WITH HALF-COOKED SALMON

FLAT IRON STEAK WITH TOMATO PESTO AND RED WINE SAUCE

6 OZ BEEF FILLET MIGNON, PEPPER SAUCE / EXTRA 15

HALIBUT FILLET WITH VIRGIN TOMATO AND GROUND CHERRY SAUCE

VEAL OSSO BUCO, CHERRY, APRICOTS AND PORT SAUCE



DESSERT

SUGAR PIE
CHEF'S CAKE
WHITE CHOCOLATE AND LEMON
CHEESECAKE

HOT DRINKS

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