

# TABLE D'HÔTE



## ENTRÉES ou POTAGES

BOUDIN DU VERGER AU CALVADOS

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

TRIO DE L'OCÉAN : PÉTONCLES (3), TRUITE DE MER, FILET DE TURBOT,  
SAUCE HOLLANDAISE AU BASILIC / 56

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 MORUE, SAUCE VIERGE AUX TOMATES ET CERISES DE TERRE / 53

GRILLADE DU CHEF, SAUCE À L'AIL CONFIT ET CHAMPIGNONS / 52

CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AUX PETITS FRUITS ET PORTO / 49

## 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

BOUDIN DU VERGER AU CALVADOS

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'ÂUBERGE

## PLATS PRINCIPAUX

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA SAUCE ROMARIN ET THYM

TRIO DE L'OCÉAN : PÉTONCLES (3), TRUITE DE MER, FILET DE TURBOT,  
SAUCE HOLLANDAISE AU BASILIC

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 MORUE, SAUCE VIERGE AUX TOMATES ET CERISES DE TERRE

GRILLADE DU CHEF, SAUCE À L'AIL CONFIT ET CHAMPIGNONS

CUISSE DE CANARD CONFIT, SAUCE AUX PETITS FRUITS 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

BOUDIN FROM THE ORCHARD WITH CALVADOS

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

OCEAN TRIO: SCALLOPS (3), SEA TROUT, TURBOT FILLET,  
BASIL HOLLANDAISE SAUCE / 56

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

COD FILLET WITH TOMATO AND GROUND CHERRY SAUCE VIERGE / 53

CHEF'S GRILL WITH CONFIT GARLIC AND MUSHROOM SAUCE / 52

CONFIT DUCK LEG, BERRIES AND PORT SAUCE / 49



## 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

BOUDIN FROM THE ORCHARD WITH CALVADOS

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

OCEAN TRIO: SCALLOPS (3), SEA TROUT, TURBOT FILLET,  
BASIL HOLLANDAISE 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 FILET MIGNON, PEPPER SAUCE / EXTRA 15

COD FILLET WITH TOMATO AND GROUND CHERRY SAUCE VIERGE

CHEF'S GRILL WITH CONFIT GARLIC AND MUSHROOM SAUCE

CONFIT DUCK LEG, BERRIES 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