

À LA CARTE

ENTRÉES

- TATAKI DE BŒUF, BALSAMIQUE ET PARMESAN 13
FONDUE PARMESAN SUR TOMBÉE D'ÉPINARDS 11
ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL ET CHAMPIGNONS GRATINÉS 10
TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE 14
MEDAGLIONES FARCIS À LA COURGE ET AU RICOTTA,
SAUCE AU CANARD BRAISÉ 15
DUO DE SAUMON FUMÉ ET SAUMON FRAIS MI-CUIT,
YOGOURT AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS 23
PLATEAU DE FROMAGES D'ICI ET CHARCUTERIES | DEMI 16 RÉG 29

POTAGES ET SALADES

- POTAGE DU JOUR 6
SOUPE AUX LÉGUMES 6
CHAUDRÉE DE POISSONS DE L'AUBERGE 9
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 11
SALADE CÉSAR AUX TROIS FROMAGES 10
SALADE JARDINIÈRE 9

POISSONS

- POISSON DU JOUR, SELON L'ARRIVAGE 28
PAVÉ DE SAUMON FRAIS DU NOUVEAU-BRUNSWICK 26
TRILOGIE DE LA MER, SALSA VERDE
(STEAK DE THON, CREVETTES TIGRÉES (5) ET PÉTONCLES (3)) 45
FETTUCINI AUX FRUITS DE MER (PÉTONCLES (3),
CREVETTES TIGRÉES (5), VARIÉTÉ DE PETITS FRUITS DE MER) 39

VIANDES

- GRILLADE DU CHEF 28
FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ ET FLAMBÉ AU COGNAC,
SAUCE AU POIVRE 6 OZ | 38 9 OZ | 48
TERRE ET MER (FILET MIGNON 6 OZ ET LANGOUSTES (2)) 55
JARRET D'AGNEAU DU KAMOURASKA BRAISÉ
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET ROMARIN 39
JOUÉ DE VEAU ET MEDAGLIONES À LA COURGE 32

VÉGÉTARIEN

- PAUPIETTE DE CHOU AU TOFU ET À L'ORGE 25
STEAK DE CHOU-FLEUR MARINÉ 22
TEMPEH MARINÉ AU BASILIC ET RIZ AUX LÉGUMES 24

PÂTES

- SPAGHETTI À LA VIANDE 19





TABLE D'HÔTE

ENTRÉES OU POTAGES

FONDUE PARMESAN, TOMBÉE D'ÉPINARDS
ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL ET CHAMPIGNONS
POITRINE DE CANNETTE ET GNOCCHI
SALADE DE BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD
POTAGE AU FIL DES JOURS
CHAUDRÉE DE POISSONS DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS,
AU PAPRIKA ET AU VIN BLANC 39
DUO DE GRENADIER ET LANGOUSTINES,
SAUCE À LA FLEUR D'AIL 44
CUISSÉ DE CANARD CONFITE ET SON CASSOULET 41
FILET DE VEAU, GLACE DE VIANDE AUX TOMATES SÉCHÉES 43
BAVETTE DE BŒUF, SAUCE AU PORTO ET
AUX CHAMPIGNONS 42
RISOTTO AUX CREVETTES TIGRÉES 37

DESSERTS

TABLE À DESSERTS
THÉ, CAFÉ, LAIT



LES FESTINS

(plateau pour 2 personnes)

_____ PÉCHÉ MIGNON _____

2 ENTRÉES DE FONDUE PARMESAN SUIVIES D'UN PLATEAU COMPOSÉ
DE 2 FILETS MIGNONS DE VEAU,
3 LANGOUSTES, 8 CREVETTES TIGRÉES ET 6 PÉTONCLES

140

_____ FRUITS DE MER _____

2 ENTRÉES DE SALADE CÉSAR SUIVIES
D'UN PLATEAU COMPOSÉ D'UN HOMARD DE 1 ½ LIVRE,
8 CREVETTES TIGRÉES, 6 PÉTONCLES, 3 LANGOUSTES,
UN PAVÉ DE SAUMON, MOULES, PALOURDES, RIZ ET BEURRE À L'AIL

155

ENFANTS

(12 ans et moins)

PARMENTIER DE CANARD CONFIT
SPAGHETTI À LA VIANDE
FILET DE POISSON DU JOUR
DEMI POITRINE DE POULET DE GRAIN

TABLE DE DESSERTS ET BREUVAGE

0-5 ANS | 9

6-12 ANS | 15



DESSERTS

TABLE À DESSERTS 8
GÂTEAU À L'AMARETTO 8
TARTE AU SUCRE DE L'AUBERGE 7
CRÈME BRÛLÉE 7

BOISSONS

CAFÉ FILTRE, THÉ, INFUSION
2.75
ESPRESSO 3.50
CAPPUCINO 4
CAFÉ AU LAIT 5
CAFÉS FLAMBÉS 8.75



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.

À LA CARTE

STARTER

- BEEF TATAKI, BALSAMIC AND PARMESAN 13
PARMESAN CHEESE FONDUE ON A SPINACH BED 11
ESCARGOTS AU GRATIN WITH GARLIC CREAM AND MUSHROOMS 10
ATLANTIC SALMON TARTAR 14
RAVIOLI STUFFED WITH SQUASH AND RICOTTA,
WITH BRAISED DUCK SAUCE 15
SMOKED SALMON AND HALF-COOKED FRESH SALMON,
CARAMELIZED ONION YOGURT 23
CHEESE PLATTER AND CHARCUTERIES | HALF 16 REG 29

SOUP AND SALAD

- SOUP OF THE DAY 6
VEGETABLE SOUP 6
AUBERGE'S FISH CHOWDER 9
FRENCH ONION SOUP AU GRATIN 11
THREE CHEESES CAESAR SALAD 10
GARDEN SALAD 9

FISH

- FRESH FISH OF THE DAY 28
NEW-BRUNSWICK FRESH SALMON 26
TRILOGY OF THE SEA, SALSA VERDE
(TUNA STEAK, TIGER SHRIMPS (5) AND SCALLOPS (3)) 45
SEAFOOD FETTUCINE (SCALLOPS (3),
TIGER SHRIMPS (5), VARIETY OF SEAFOOD) 39

MEAT

- CHEF'S GRILLED MEAT 28
FILET MIGNON FLAMBÉ IN COGNAC,
PEPPER SAUCE 6 OZ | 38 9 OZ | 48
SURF AND TURF (FILET MIGNON 6 OZ AND GIANT SCAMPI (2)) 55
BRAISED LAMB SHANK FROM KAMOURASKA
WITH WILD MUSHROOMS AND FRESH ROSEMARY 39
VEAL CHEEK WITH BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI 32

VEGETARIAN

- CABBAGE PAUPIETTE WITH TOFU AND BARLEY 25
MARINATED CAULIFLOWER STEAK 22
MARINATED BASIL TEMPEH AND VEGETABLE RICE 24

PASTA

- SPAGHETTI MEAT SAUCE 19





TABLE D'HÔTE

STARTER OR SOUP

PARMESAN CHEESE FONDUE ON A SPINACH BED
ESCARGOTS AU GRATIN WITH CREAM AND MUSHROOMS
DUCKLING BREAST AND GNOCCHI
BEETS AND WARM GOAT CHEESE SALAD
SOUP OF THE DAY
AUIBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

FRESH SALMON, GRILLED RED PEPPERS,
PAPRIKA AND WHITE WINE SAUCE 39
GRENADIER AND SCAMPI DUO,
GARLIC FLOWER SAUCE 44
CONFIT DUCK LEG WITH CASSOULET 41
VEAL FILET, MEAT GLACE WITH DRIED TOMATOES 43
FLANK STEAK, PORTO AND MUSHROOMS SAUCE 42
TIGER SHRIMP RISOTTO 37

DESSERTS

DESSERTS TABLE
TEA, COFFEE, MILK



FEASTS

(plates for 2)

SURF AND TURF

2 PARMESAN FONDUE FOLLOWED BY AN ASSORTED PLATE OF 2 VEAL
FILETS MIGNONS, 3 SCAMPIS, 8 TIGER SHRIMPS AND 6 SCALLOPS

140

SEAFOOD

2 CAESAR SALAD FOLLOWED BY AN ASSORTED PLATE OF A 1½ POUND
LOBSTER, 8 TIGER SHRIMPS, 6 SCALLOPS, 3 SCAMPIS,
SALMON, MUSSELS, CLAMS, RICE AND GARLIC BUTTER

155

KIDS

(12 and less)

POTATOES AND CONFIT DUCK GRATIN
SPAGHETTI MEAT SAUCE
FISH OF THE DAY
HALF CHICKEN BREAST FILLET

DESSERT TABLE AND BEVERAGE

0-5 | 9

6-12 | 15



DESSERT

DESSERT TABLE 8
AMARETTO CAKE 8
HOMEMADE SUGAR PIE 7
CREME BRULEE 7

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA, INFUSION

2.75

ESPRESSO 3.50

CAPPUCINO 4

LATTE 5

FLAMBÉ COFFEE 8.75



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.