

# TABLE D'HÔTE



\_\_\_\_\_ ENTRÉES ou POTAGES \_\_\_\_\_

**Duo de boudin et flanc de porc, sauce pommes et brandy**

**Crevettes (5) tigrées, laquées au miel de romarin sur salade de roquette**

**Potage du jour**

**Chaudrée de poisson de l'Auberge**

\_\_\_\_\_ PLATS PRINCIPAUX \_\_\_\_\_

**Filet de saumon frais, sauce homard et vin blanc 45**

**Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,  
sauce au poivre 8 oz | 65**

**Médailon de veau, sauce bordelaise 47**

**Assiette du pêcheur (morue, truite, pétoncle, homard et crevettes de  
Matane), sauce à la fleur d'ail et ciboulette 57**

**Bavette de veau, sauce érable et épices 44**

**Pavé de thon mariné, emulsion au sesame 47**

**Pasta au pesto de basilic, tomates confites et noix de pin 41**

## DESSERTS

**Tarte au sucre  
Surprise aux fraises  
Éclair au chocolat**

## 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 \_\_\_\_\_

**Duo de boudin et flanc de porc, sauce pommes et brandy**

**Crevettes (5) tigrées, laquées au miel de romarin sur salade de roquette**

**Potage du jour**

**Chaudrée de poisson de l'Auberge**

\_\_\_\_\_ PLATS PRINCIPAUX \_\_\_\_\_

**Filet de saumon frais, sauce homard et vin blanc**

**Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,  
sauce au poivre 8 oz | extra 15**

**Médaille de veau, sauce bordelaise**

**Assiette du pêcheur (morue, truite, pétoncle, homard et crevettes de  
Matane), sauce à la fleur d'ail et ciboulette**

**Bavette de veau, sauce érable et épices**

**Pavé de thon mariné, émulsion au sésame**

**Pasta au pesto de basilic aux tomates confites et noix de pin**

## DESSERTS

**Tarte au sucre  
Surprise aux fraises  
Éclair au chocolat**

## 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**

**0-5 ans | 9**

**6-12 ans | 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**

**0-5 | 9**

**6-12 | 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 and pork belly duo with apple and brandy sauce**

**Rosemary honey-glazed tiger shrimp (5) with arugula salad**

**Soup of the day**

**Auberge's fish chowder**

MAIN COURSE

**Fresh salmon with lobster and white wine sauce 45**

**Filet mignon flambé in Cognac,  
pepper sauce 8 oz | 65**

**Veal Medallion with Bordelaise sauce 47**

**Fisherman's plate (cod, trout, scallop, lobster and shrimps from Matane)  
with chive and garlic flower sauce 57**

**Veal flank steak with spice and maple sauce 44**

**Fresh marinated tuna with sesame emulsion 47**

**Basil pesto and tomato confit pasta and pine nuts 41**



## DESSERT

**Chef's cake  
Strawberry surprise  
Creme brulee**

## 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 and pork belly duo with apple and brandy sauce**

**Rosemary honey-glazed tiger shrimp (5) with arugula salad**

**Soup of the day**

**Auberge's fish chowder**

MAIN COURSE

**Fresh salmon with lobster and white wine sauce**

**Filet mignon flambé in Cognac,  
pepper sauce 8 oz | extra 15**

**Veal Medallion with Bordelaise sauce**

**Fisherman's plate (cod, trout, scallop, lobster and shrimps from Matane)  
with chive and garlic flower sauce**

**Veal flank steak with spice and maple sauce**

**Fresh marinated tuna with sesame emulsion**

**Basil pesto and tomato confit pasta and pine nuts**



## DESSERT

**Chef's cake  
Strawberry surprise  
Creme brulee**

## Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion  
2.75  
Espresso 3.50  
Cappucino 4  
Latte 5  
Flambé coffee 8.75**

AUBERGE <sup>DE</sup> LA  
POINTE  


# CARTE DES VINS



## VINS AU VERRE et ½ BOUTEILLES (375 ml)

### BULLES MINI-FORMAT

Zonin Prosecco Extra Dry (200 ml)	12
Champagne David Bourdaire Brut Meunier (375 ml)	75

### VINS BLANCS AU VERRE

---

Domaine de Lavoie 2018, Quebec, <i>Domaine de Lavoie</i>	8
Pinot Grigio 2018, Hawkes Bay, <i>Oyster Bay</i>	9
Chardonnay Morning Fog 2018, Californie, <i>Wente</i>	10

### VINS ROUGES AU VERRE

---

Pinot Noir 2018, Valle de San Antonio, <i>Cono Sur</i>	9
Cabernet Sauvignon 2018, Californie, <i>Sebastiani</i>	10

### VINS BLANCS ½ BOUTEILLES (375 ml)

---

La Sablette 2017, Muscadet-Sèvre et Maine, <i>Marcel Martin</i>	21
Bourgogne Aligoté 2018, <i>Marquis de Jouennes</i>	22

### VINS ROUGES ½ BOUTEILLES (375 ml)

---

Beaujolais-Villages 2016, <i>Georges Duboeuf</i>	22
Campofiorin 2017, Rosso de Verona, <i>Masi</i>	25
Château Recogne 2016, Bordeaux Supérieur	30
Lalande-de-Pomerol 2014, <i>Château des Annereaux</i>	45

### VIN DE TABLE (blanc ou rouge)

---

Verre : 5.50    Demi-litre : 16    Litre : 26

## VIN ROSÉ

---

Rosé de Touraine, <i>Domaine des Corbillières</i>	2019	45
Pétale de Roses, Côtes-de-Provence, <i>Régine Sumeire</i>	2019	48
Locus Lane, Beamsville Bench, <i>Hidden Bench</i>	2018	60
Sancerre, <i>Domaine Denizot</i>	2018	65

## LES BULLES

Fiol Prosecco Extra Dry		42
Crémant de Bourgogne L'Être Magique, <i>Maison de Grand Esprit</i>		65
Baga Astronauta Bruto 2015, Bairrada, <i>Caves de Montanha</i>		70
Pétillant Naturel Chante Pinot, Vin de France, <i>Josmeyer</i>		70
Champagne David Bourdairé Brut Meunier		125
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut		140
Champagne Louis Roederer Brut Premier		140
Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut (1.5L)		250
Champagne David Bourdairé Brut Meunier (Jeroboam 3L)		600

## VINS BLANCS

---

### CANADA

Domaine de Lavoie, Rougemont, <i>Domaine de Lavoie</i>	2017	39
Beau Chemin, Yamachiche, <i>Vignoble &amp; Domaine Beauchemin</i>	2018	50
Seyval-Chardo, Farnham, <i>Les Pervenches</i>	2018	55
Chardonnay, Niagara Peninsula, <i>Tawse Winery</i>	2017	48
Chardonnay Reserve, Okanagan Valley, <i>Mission Hill</i>	2017	50
Riesling, Beamsville Bench, <i>Hidden Bench</i>	2017	70
Irreverence, Niagara Peninsula, <i>Pearl Morissette</i>	2017	85

### ÉTATS-UNIS

Chardonnay Morning Fog, Californie, <i>Wente</i>	2018	48
--	------	----

### AFRIQUE DU SUD - NOUVELLE-ZÉLANDE

The Jakkals White, Afrique du Sud, <i>A. A Badenhorst</i>	2017	45
Pinot Grigio, Hawkes Bay, <i>Oyster Bay</i>	2019	45



## VINS BLANCS

---

### ITALIE - ALLEMAGNE - PORTUGAL - GRÈCE

Kallstadter Riesling Kabinett Trocken, Pfalz, <i>K. Ruprecht</i>	2017	50
Malagousia, Peloponnese, <i>Zacharias Vineyards</i>	2017	50
Riesling Trocken « OMG », Mosel, <i>Selbach Oster</i>	2015	85
Vinho de Talha Astronauta, Vin orange naturel	2016	150

### FRANCE - ALSACE

Pinot Gris, <i>Pfaffenheim</i>	2018	38
--------------------------------	------	----

### FRANCE - BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté Silex, <i>Vignerons de Buxy</i>	2018	40
Chablis, <i>Domaine M. Carillon</i>	2017	70
Chablis, <i>Jean-Paul &amp; Benoît Droin</i>	2017	80
Pouilly-Fuissé, <i>Jean-Claude Boisset</i>	2018	60

### FRANCE - LOIRE

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie, <i>De la Bretonnière</i>	2018	45
La Moussière, Sancerre, <i>Alphonse Mellot</i>	2017	70
Menetou-Salon, <i>Philippe Gilbert</i>	2017	75

### FRANCE – SUD-OUEST – LANGUEDOC – RHÔNE

Domaine des Deux Ruisseaux, Pays d'Oc, <i>Famille Valéry</i>	2015	45
Côtes-du-Rhône Blanc, <i>Domaine Chapoton</i>	2018	50
Châteauneuf-du-Pape, <i>Raymond Usseglio &amp; Fils</i>	2018	125

## VINS ROUGES

---

### AUSTRALIE – AFRIQUE DU SUD - NOUVELLE-ZÉLANDE

Shiraz, Australie, Deakin Estate 2018 35

### AUTRICHE - ESPAGNE - PORTUGAL

Blaufrankisch, Burgenland, *Meinklang* 2017 60

La Maldicion, Vinos de Madrid, *Cinco Legua* 2018 45

Vina Ilusion, Rioja, *Alonso Etayo* 2017 48

Pedralonga Do Umia, Rias Baixas, *Miguel Alfonso* 2016 60

Arrayan Seleccion, Méntrida, *La Verdosa* 2016 65

### CHILI-ARGENTINE

Pinot Noir, Valle de San Antonio, *Cono Sur* 2018 40

### CANADA

Beau Chemin, Yamachiche, *Vignoble & Domaine Beauchemin* 2017 50

Méritage, Niagara Peninsula, *Greenlane* 2013 70

Peace & Harmony, Niagara-on-the-Lake, *Reimer* 2012 70

Pinot Noir, Niagara-on-the-Lake, *Reimer* 2012 75

Gamay Unfiltered, Niagara Peninsula, *Tawse Winery* 2017 70

Métis, Niagara Peninsula, *Pearl Morissette* 2017 95



## VINS ROUGES

---

### ETATS-UNIS

Cabernet Sauvignon, Californie, <i>Sebastiani</i>	2018	48
Pinot Noir Petite Incline, Willamette Valley, <i>Roy &amp; Fils</i>	2016	125
Pinot Noir Yamhill Cuvée, Willamette Valley, <i>Serene</i>	2011	160

### FRANCE - BORDEAUX

Château La Gasparde, Côtes-de-Castillon, <i>Janoueix</i>	2015	50
Château Croix-Mouton, Bordeaux Supérieur, <i>J-P Janoueix</i>	2015	75
Château Cap d'Or, St-Georges St-Émilion, <i>J-P Janoueix</i>	2015	85
Château La Croix Toulifaut, Pomerol, <i>Jean Janoueix</i>	2015	135
Château Haut-Sarpe, St-Émilion Grand Cru, <i>J. Janoueix</i>	2015	150
Dom. de Viaud, Lalande-de-Pomerol, <i>L. Biellé</i>	2000	85
Dom. de Viaud, Lalande-de-Pomerol, <i>L. Biellé (1.5L)</i>	2003	175
Dom. de Viaud, Lalande-de-Pomerol, <i>L. Biellé (3L)</i>	2001	400



## VINS ROUGES

---

### FRANCE - BOURGOGNE

Pinot Noir Les Ursulines, Bourgogne, <i>Jean-Claude Boisset</i>	2018	55
Savigny-Les-Beaune, <i>Domaine Serrigny</i>	2016	110
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru Clos du Château de Montaigu, <i>Meix Foulot</i>	2017	125
Chambolle-Musigny, <i>Jean-Claude Boisset</i>	2015	200
Pommard 1er Cru Clos Blanc, <i>Domaine Génot-Boulangier</i>	2012	225
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Craipillot, <i>Confuron Cotetidot</i>	2014	250
Charmes-Chambertin Grand Cru, <i>Domaine Henri Richard</i>	2013	425

### FRANCE - BEAUJOLAIS

Beaujolais En Besset, <i>Domaine de Fa (Graillet)</i>	2017	70
Morgon, <i>M. &amp; C. Lapierre</i>	2018	75
Brouilly Vieilles Vignes, <i>Georges Descombes</i>	2015	85



## VINS ROUGES

---

### FRANCE – VALLÉE DE LA LOIRE

L'Impromptu, Côtes d'Auvergne, <i>Desprat St-Verny</i>	2018	45
Saumur-Champigny, <i>Domaine Sanzy</i>	2017	85
Saumur-Champigny, <i>Domaine Sanzy (1.5L)</i>	2017	175
Saumur-Champigny, Les Poyeux, <i>Domaine Sanzy</i>	2016	150

### VALLÉE DU RHÔNE

Coudoulet de Beaucastel, Côtes-du-Rhône, <i>Famille Perrin</i>	2017	65
--	------	----

### RHÔNE NORD

Crozes-Hermitage, <i>Saint Cosme</i>	2016	85
--------------------------------------	------	----

### RHÔNE SUD

Vacqueyras Le Village, <i>Domaine Montirius</i>	2017	50
Châteauneuf-du-Pape, <i>Raymond Usseglio &amp; Fils</i>	2017	125



## VINS ROUGES

---

### ITALIE – PIÉMONT

Dolcetto d'Alba, <i>Gianfranco Alessandria</i>	2017	50
Barbera d'Asti Piagé, <i>Cascina La Ghera</i>	2017	55
Nebbiolo, Langhe, <i>Punset</i>	2016	70
Barbaresco Montubert, <i>Icardi</i>	2013	110

### ITALIE – VÉNÉTIE

Amarone della Valpolicella, <i>Brigaldera</i>	2012	125
---	------	-----

### ITALIE – TOSCANE

Chianti Classico, <i>San Felice</i>	2018	48
Il Vispo, Toscana IGT, <i>La Magia</i>	2018	50
Rosso-di-Montalcino, <i>La Magia</i>	2018	75
Brunello-di-Montalcino, <i>La Magia</i>	2013	150
Il Carbonaione, Alta Valle della Greve IGT, <i>Poggio Scalette</i>	2014	120
Capogatto, Alta Valle della Greve IGT, <i>Poggio Scalette</i>	2014	120

### ITALIE – ABRUZZES – SICILE- MARCHE

Esino Rosso, Marche, <i>Failoni</i>	2013	50
-------------------------------------	------	----

# LE MIRADOR

café bar terrasse

## AUBERGISTE, À BOIRE ! WATER, NEED A DRINK

### BIÈRES PRESSION BEER ON TAP



#### Belgian Moon

12oz 7.25  
20oz 9.50

Origine :  
Canada/USA

Style de bière :  
Ale de blé de style belge

ABV : 5,4%

Verre :  
Verre à bière de blé

IBU : 9,8

Fruitée et onctueuse  
Fruity & smooth



#### Heineken

12oz 7.25  
20oz 9.50

Origine :  
Hollande

Style de bière :  
Lager européenne

ABV : 5,0%

Verre :  
Verre à lager

IBU : 18

Équilibrée et désaltérante  
Bright & balanced



La Bretteuse  
Brett IPA  
vieille en  
barriques  
7,5%

Capitaine  
Simcoe –  
SMASH sûre  
4,8%

12oz 8.00  
20oz 12.25

12oz 5.25  
20oz 7.25



Les 4 surfers de  
l'Apocalypso –  
IPA blanche 6.5%

12oz 5.25  
20oz 7.25

Saint-Maurice –  
Grisette vieillie en  
foudres de  
Brunello 5,7%

12oz 7.15  
20oz 9.15

# LE TROU DU DIABLE

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

# LE MIRADOR

café bar terrasse

## BIÈRES BOUTEILLES BOTTLE OF BEER

<b>Rickard's Red</b>	<b>5,2%</b>	<b>5.70</b>	<b>Heineken</b>	<b>5,0%</b>	<b>7.50</b>
<b>Coors Light</b>	<b>4,2%</b>	<b>5.70</b>	<b>Sol</b>	<b>4,5%</b>	<b>7.60</b>
<b>Molson Export</b>	<b>5,0%</b>	<b>5.70</b>	<b>Bière/Beer</b>	<b>0,5%</b>	<b>7.00</b>
<b>Molson Dry</b>	<b>5,5%</b>	<b>5.70</b>			
<b>SPÉCIAL 4 à 7Molson</b>		<b>5.00</b>			



## SOLUTIONS LIQUIDES LIQUID SOLUTIONS

<b>Margarita</b>	<b>8.50</b>
Tequila, Triple sec, préparation Margarita / Tequila, Triple sec. Margarita mix	
<b>Bloody Caesar</b>	<b>9.00</b>
Vodka, Clamato, sauce Worcestershire, mélange d'épices, haricot épicé, Tabasco/Vodka, Clamato, Worcestershire and Tabasco, mix of spices, spicy bean, Tabasco	
<b>Mojito</b>	<b>9.25</b>
Rhum blanc, menthe, sirop de canne, lime/White rum, mint, cane syrup, lime	
<b>Le Pêché</b>	<b>9.35</b>
Rhum brun, Schnapps aux pêches, pêches, bar mix, sucre de canne / Brown rum, peach Schnapps, peach, bar mix, cane sugar	
<b>Dill au concombre</b>	<b>9.00</b>
Sirop Monin au concombre, gin Bombay, soda, concombre, tonic/ Cucumber Monin syrup, Bombay, soda, cucumber, tonic	
<b>Sangria Rose</b>	<b>9.00 verre 19.15litre</b>
Vin rosé, Vodka, Soho, jus de litchi et de pamplemousse rose, Sprite/Rosé wine, Soho, Vodka, litchi and grapefruit juice, Sprite	

<b>Apérol Spritz</b>	<b>11.00</b>
Apérol, Fiol Prosecco, soda, orange et olives/ Aperol, Fiol Prosecco, soda, orange and olives	
<b>Old Fashionned</b>	<b>9.00</b>
Bourbon, sirop d'agrumes, orange et Angostura bitters / Bourbon, citrus syrup, orange and Angostura Bitters	

## CHAUFFEUR DÉSIGNÉ DESIGNATED DRIVER

<b>Red Bull</b>	<b>4.35</b>
<b>San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon)</b>	<b>3.70</b>
<b>San Pellegrino Aranciata (Orange)</b>	<b>3.70</b>
<b>Eau gazeifiée Eska</b>	<b>2.80</b>
(Eska carbonated water)	
<b>Limonade maison (Home limonade)</b>	<b>4.35</b>

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED



## UNE ONCE DE SPIRITUALITÉ **SPRIT BY THE OUNCE**

### TOUS NOS ALCOOLS **ALCOOL LIST**

<b>Campari (Amer/Bitter)</b>	<b>7.25</b>	<b>Hendrick's Gin Dry Gin (Écosse/Scotland)</b>	<b>9.25</b>
<b>Tia Maria (Café/Coffee)</b>	<b>7.25</b>	<b>St-Laurent Dry Gin (Algues/Algae)</b>	<b>9.25</b>
<b>Baileys (Crème irlandaise/Irish Cream)</b>	<b>7.25</b>	<b>Gin Thuya Dry Gin (Cèdre/Cedar)</b>	<b>8.25</b>
<b>Amaretto Disaronno (Amandes/Almonds)</b>	<b>7.25</b>	<b>Bacardi Superior Rhum blanc/White rhum</b>	<b>7.25</b>
<b>Kahlua (Café/Coffee)</b>	<b>7.25</b>	<b>Appleton Rhum brun/Jamaica rhum</b>	<b>7.25</b>
		<b>Capitaine Morgan Spiced Rhum ambré épicé/Amber spice rhum</b>	<b>7.25</b>
		<b>Chemineaud Brandy</b>	<b>7.25</b>
<b>Crème de menthe (Blanche ou verte/White or green mint cream)</b>	<b>7.25</b>	<b>Gaston de la Grange Cognac VS</b>	<b>7.75</b>
<b>Grand Marnier (Agrumes/Citrus)</b>	<b>9.50</b>	<b>Larsen Cognac VSOP</b>	<b>10.00</b>
<b>Triple Sec (Agrumes/Citrus)</b>	<b>7.25</b>	<b>Moskovskaya Vodka (Russie)</b>	<b>7.25</b>
<b>Cinzano rouge (Vermouth)</b>	<b>7.25</b>	<b>Smirnoff Vodka framboise/Raspberry</b>	<b>7.25</b>
<b>Schnapps aux pêches (Peaches)</b>	<b>7.25</b>	<b>Greygoose Vodka</b>	<b>9.50</b>
<b>Crème de Cassis (Cassis cream)</b>	<b>7.00</b>	<b>Greygoose La Poire Vodka - PearVodka</b>	<b>9.50</b>
<b>Soho (Litchis)</b>	<b>7.00</b>	<b>Seagram's V.O. Whisky Canadian</b>	<b>7.50</b>
<b>Sambucca (Anis/Anise)</b>	<b>7.25</b>	<b>Crown Royal Whisky Canadian</b>	<b>7.75</b>
<b>Jägermeister (Herbes/Herbs)</b>	<b>7.25</b>	<b>Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky</b>	<b>7.25</b>
<b>Abricot Brandy (Abricot/Apricot)</b>	<b>7.25</b>	<b>Jack Daniel's Honey Bourbon Whisky (miel)</b>	<b>7.25</b>
<b>Cherry Brandy (Cerise/Cherry)</b>	<b>7.25</b>	<b>Jameson Irish Whisky</b>	<b>7.50</b>
<b>Mezcal (Agave)</b>	<b>9.00</b>	<b>Chivas Regal 12 ans Scotch Blended</b>	<b>9.25</b>
<b>Kucumbor (Concombre/Cucumber)</b>	<b>7.25</b>	<b>Chivas Regal 18 ans Scotch Blended</b>	<b>16.25</b>
<b>Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)</b>	<b>7.25</b>	<b>Glenlivet 12ans Single Malt</b>	<b>11.25</b>
<b>Tequila Sauza (Agave)</b>	<b>7.00</b>	<b>Macallan Gold Highland Scotch Single Malt</b>	<b>12.25</b>
<b>Bombay Sapphire Dry Gin</b>	<b>7.50</b>	<b>Macallan 12ans Double Cask, Scotch Single Malt</b>	<b>15.75</b>
<b>Ungava Dry Gin (Herbes et baies/Herbs and berries)</b>	<b>8.00</b>	<b>Glenfiddich 15ans Solera Highland Scotch Single Malt</b>	<b>13.25</b>

# À VOS FOURCHETTES ! **TIME TO GRAB A BITE**

## LES ENTRÉES **APPETIZERS**

<b>Ailes de poulet/Chicken wings (8)</b>	<b>1100</b>
<b>Calmars frits/Fried calamari</b>	<b>1200</b>
<b>Fondue Parmesan salade mesclun coulis de pesto de roquette/Parmesan cheese fondue with salad</b>	<b>1200</b>
<b>Tartare de saumon à la façon de l'Auberge et frites/ Auberge salmon tartar with fries</b>	<b>1400</b>
<b>Remplacez vos frites pour :salade jardinière 1.50</b>	
<b>Change your fries for :Garden salad 1.50</b>	

## Les PLATS **main course**

<b>Côtes levées et frites / Back ribs and french fries</b>	<b>2500</b>
<b>Guedille homard et frites/ Lobster roll and french fries</b>	<b>2800</b>
<b>Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo</b>	<b>800</b>
<b>Plateau de fromages d'ici au choix du Chef</b>	<b>1700</b>
<b>Chef 's cheese platter (pour une personne)</b>	
<b>Nachos</b>	<b>1900</b>

## LES DESSERTS **DESSERTS**

<b>Gâteau du Chef/ Chef's cake</b>	<b>8.00</b>
<b>Surprise aux fraises/ Strawberry surprise</b>	<b>7.00</b>
<b>Crème brûlée/Creme brulee</b>	<b>7.00</b>

**LE MIRADOR**

café bar terrasse

## LA DENT SUCRÉE **SWEET TREAT**

### ON SE RÉCHAUFFE **WARM ME UP**

#### RÉGULIERS/REGULAR

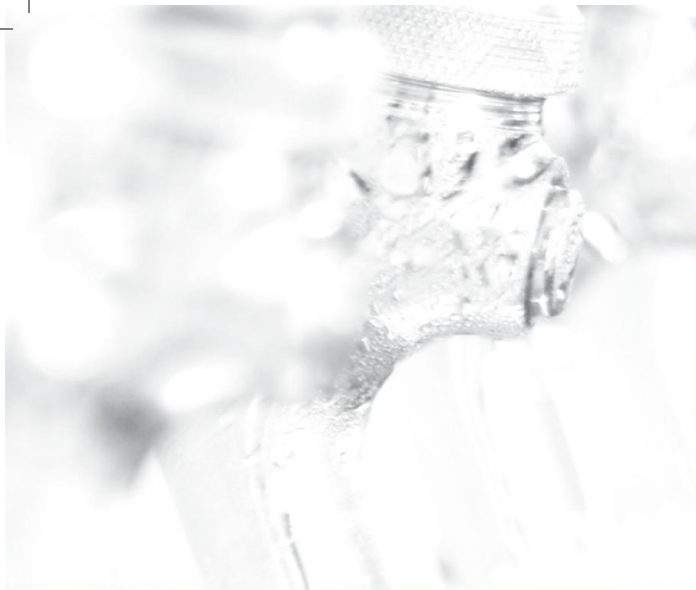
Café filtre/Filter coffee	2.75
Espresso	3.50
Court ou allongé/Short or lungo	
Cappuccino	4.00
Café au lait/Latte	5.50

#### AROMATISÉS / ALCOHOL COFFEES

Brésilien/Brazilian	8.75
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria	
KGB	8.75
Kahlua, Grand Marnier, Baileys	
Bailey's	8.75
Bailey's	



LES TAXES SONT EN SUS **TAXES NOT INCLUDED**





# PETITS DÉJEUNERS BREAKFAST

AUBERGE DE LA  
POINTE

— 1 —

Crêpes et fruits frais  
servis avec crème  
anglaise /  
Pancakes served with  
fresh fruits and custard  
sauce

13.00

— 3 —

Bol smoothie : Smoothie du  
jour servi dans un bol, garni  
de petits fruits frais, graines  
de chia, amandes effilées et  
noix de coco râpée. /  
Smootie bowl : Smoothie «  
du jour » served in a bowl,  
with berries, chia, flaked  
almonds and grated  
coconut.

13,00

— 2 —

Œufs (1 ou 2) avec un choix  
de viande ( bacon, effiloché de  
jambon braisé ou saucisses)  
servis avec pommes de terre  
assaisonnées, fèves au lard,  
cretons et pain de ménage /  
Eggs (1 or 2) with one choice  
(bacon, braided ham or  
sausages) served with beans,  
creton and seasoned potatoes  
and toasts

14,50

— 4 —

Omelette du jour,  
pommes de terre  
assaisonnées, et pain  
de ménage. /  
Omelette « du jour »  
served with seasoned  
potatoes and toasts.

16,00

Tous nos déjeuners à la carte incluent un choix de breuvage (café, thé, tisane, jus ou lait) ainsi qu'un accompagnement de fruits frais. All breakfast included one beverage (coffee, tea, herbal tea or milk) with fresh fruits.

## EXTRAS

Jusau choix (petit) Juice small 2,75

Jusau choix (gros) Juice big 3,75

Œuf Egg 1,50

Extra de fruits frais Fresh fruits 3,50

Assiette de fruits frais Fresh fruits plate 8,95

Yogourt Yogurt 3,50

Céréales Cereal 4,50

Rôties et confiture (Toast and jam) 3,00 creton (2) 3,00

Fèves au lard Beans 2,00

Pommes de terre assaisonnées Potatoes 3,25

Bagel et fromage ou croissant confiture 4,25

Bacon (3), saucisses (2), jambon 3,25

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud

Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 2,75

### Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Taxes ensus.



# PETITS DÉJEUNERS FORFAIT

## BREAKFAST PACKAGE

AUBERGE DE LA  
**POINTE**

— 1 —

Crêpes et fruits frais  
servis avec crème  
anglaise /  
Pancakes served with  
fresh fruits and custard  
sauce

— 3 —

Bol smoothie : Smoothie du  
jour servi dans un bol, garni  
de petits fruits frais, graines  
de chia, amandes effilées et  
noix de coco râpée. /  
Smoothie bowl : Smoothie «  
du jour » served in a bowl,  
with berries, chia, flaked  
almonds and grated  
coconut.

— 2 —

Œufs (1 ou 2) avec un choix  
de viande ( bacon, effiloché de  
jambon braisé ou saucisses)  
servis avec pommes de terre  
assaisonnées, fèves au lard,  
cretons et pain de ménage /  
Eggs (1 or 2) with one choice  
(bacon, braided ham or  
sausages) served with beans,  
creton and seasoned potatoes  
and toasts

— 4 —

Omelette du jour,  
pommes de terre  
assaisonnées, et pain  
de ménage. /  
Omelette « du jour »  
served with seasoned  
potatoes and toasts.

Les déjeuners forfaits incluent un jus, un café filtre à volonté ou espresso ainsi qu'un accompagnement de fruits frais. All breakfast package included juice, coffee at will or espresso)

## EXTRAS

Jusau choix (petit) Juice small 2,75

Jusau choix (gros) Juice big 3,75

Œuf Egg 1,50

Extra de fruits frais Fresh fruits 3,50

Assiette de fruits frais Fresh fruits plate 8,95

Yogourt Yogurt 3,50

Céréales Cereal 4,50

Rôties et confiture (Toast and jam) 3,00 creton (2) 3,00

Fèves au lard Beans 2,00

Pommes de terre assaisonnées Potatoes 3,25

Bagel et fromage ou croissant confiture 4,25

Bacon (3), saucisses (2), jambon 3,25

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud

Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 2,75

### Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Taxes ensus.