

# TABLE D'HÔTE



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

**Ris de veau, glacé à l'érable et panais rôtis**

**Lapin braisé sur risotto d'orge au maïs**

**Potage du jour**

**Chaudrée de poisson de l'Auberge**

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

**Filet de saumon frais, sauce hollandaise et câpres 45**

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

**Terre et Mer (mignon de veau et pétoncles (3)),  
sauce citron et ail confit 58**

**Flétan de l'Atlantique et crevettes tigrées (5) sur riz 55**

**Grillade du jour, sauce au porto 50**

**Magrets de canard, sauce au foie gras 47**

**Pâtes aux champignons, oignons caramélisés et épinards 41**

## DESSERTS

**Pomme en cage  
Gâteau du Chef  
Gâteau fondant 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

Ris de veau, glacé à l'érable et panais rôtis

Lapin braisé sur risotto d'orge au maïs

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

PLATS PRINCIPAUX

Filet de saumon frais, sauce hollandaise et câpres

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

Terre et Mer (mignon de veau et pétoncles (3)),  
sauce citron et ail confit

Flétan de l'Atlantique et crevettes tigrées (5) sur riz

Grillade du jour, sauce au porto

Magrets de canard, sauce au foie gras

Pâtes aux champignons, oignons caramélisés et épinards

## DESSERTS

Pomme en cage  
Gâteau du Chef  
Gâteau fondant 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

**Maple-glazed sweetbread with roasted parsnip**

**Braised rabbit on barley risotto with corn**

**Soup of the day**

**Auberge's fish chowder**

MAIN COURSE

**Fresh salmon with capers and Hollandaise sauce 45**

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

**Surf and Turf (Veal Medallion and Scallop (3))  
with confit garlic and lemon sauce 58**

**Atlantic halibut and tiger shrimps (5) on rice 55**

**Grilled meat of the day with port sauce 50**

**Duck breasts with foie gras sauce 47**

**Pastas with mushrooms, caramelized onions and spinach 41**



## DESSERT

**Caged apple puff pastry  
Chef's cake  
Chocolate cake**

## 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

**Maple-glazed sweetbread with roasted parsnip**

**Braised rabbit on barley risotto with corn**

**Soup of the day**

**Auberge's fish chowder**

MAIN COURSE

**Fresh salmon with capers and Hollandaise sauce**

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

**Surf and Turf (Veal Medallion and Scallop (3))  
with confit garlic and lemon sauce**

**Atlantic halibut and tiger shrimps (5) on rice**

**Grilled meat of the day with port sauce**

**Duck breasts with foie gras sauce**

**Pastas with mushrooms, caramelized onions and spinach**



## DESSERT

**Caged apple puff pastry  
Chef's cake  
Chocolate cake**

## Hot drinks

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



# CARTE DES VINS



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

### BULLES MINI-FORMAT

Champagne David Bourdairé Brut Meunier (375 ml) 75

### VINS BLANCS AU VERRE

---

Pinot Grigio 2018, Hawkes Bay, *Oyster Bay* 9

Chardonnay Morning Fog 2018, Californie, *Wente* 10

### VINS ROUGES AU VERRE

---

Pinot Noir 2018, Valle de San Antonio, *Cono Sur* 9

Cabernet Sauvignon 2018, Californie, *Sebastiani* 10

### VINS BLANCS ½ BOUTEILLES (375 ml)

---

La Sablette 2018, Muscadet-Sèvre et Maine, *Marcel Martin* 21

Bourgogne Aligoté 2018, *Marquis de Jouennes* 22

### VINS ROUGES ½ BOUTEILLES (375 ml)

---

Beaujolais-Villages 2018, *Georges Duboeuf* 22

Campofiorin 2017, *Masi* 25

### VIN DE TABLE (blanc ou rouge)

---

Verre : 5.50    Demi-litre : 16    Litre : 26

VIN ROSÉ

|                                                           |      |    |
|-----------------------------------------------------------|------|----|
| 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  |
| 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 Fleury Blanc de Noirs Brut (1.5L)                    |  | 250 |
| Champagne David Bourdairé Brut Meunier (Jeroboam 3L)           |  | 600 |

VINS BLANCS

CANADA

|                                                         |      |    |
|---------------------------------------------------------|------|----|
| Chardonnay, Niagara Peninsula, <i>Tawse Winery</i>      | 2017 | 48 |
| 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

|                                                                 |      |    |
|-----------------------------------------------------------------|------|----|
| Sauvignon Blanc Réserve, Afrique du Sud, <i>Darling Cellars</i> | 2019 | 40 |
| Pinot Grigio, Hawkes Bay, <i>Oyster Bay</i>                     | 2019 | 45 |



VINS BLANCS

ALLEMAGNE - PORTUGAL

|                                                                  |      |     |
|------------------------------------------------------------------|------|-----|
| Kallstadter Riesling Kabinett Trocken, Pfalz, <i>K. Ruprecht</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 Blanc, <i>Wunsch et Mann</i> | 2018 | 55 |
|------------------------------------|------|----|

FRANCE - BOURGOGNE

|                                                |      |    |
|------------------------------------------------|------|----|
| Mâcon Lugny Les Genièvres, <i>Louis Latour</i> | 2018 | 48 |
| Chablis Saint Martin, <i>Domaine Laroche</i>   | 2018 | 58 |
| Pouilly-Fuissé, <i>Jean-Claude Boisset</i>     | 2018 | 60 |

FRANCE - BORDEAUX

|                                                                     |      |    |
|---------------------------------------------------------------------|------|----|
| Ch. Hostens-Picant Cuvée des Demoiselles, Ste-Foy Côtes de Bordeaux | 2016 | 70 |
| Château des Arroucats, Sainte-Croix-du-Mont (Liquoreux)             | 2017 | 75 |

FRANCE - LOIRE

FRANCE – SUD-OUEST – LANGUEDOC – RHÔNE

|                                                         |      |     |
|---------------------------------------------------------|------|-----|
| Châteauneuf-du-Pape, <i>Raymond Usseglio &amp; Fils</i> | 2018 | 125 |
|---------------------------------------------------------|------|-----|

## VINS ROUGES

---

### AUTRICHE - ESPAGNE

|                                                   |      |    |
|---------------------------------------------------|------|----|
| Blaufrankisch, Burgenland, <i>Meinklang</i>       | 2017 | 60 |
| La Maldicion, Vinos de Madrid, <i>Cinco Legua</i> | 2018 | 45 |
| Arrayan Seleccion, Méntrida, <i>La Verdosa</i>    | 2016 | 65 |

### CHILI

|                                                   |      |    |
|---------------------------------------------------|------|----|
| Pinot Noir, Valle de San Antonio, <i>Cono Sur</i> | 2018 | 40 |
|---------------------------------------------------|------|----|

### CANADA

|                                                         |      |    |
|---------------------------------------------------------|------|----|
| Gamay, Niagara Peninsula, <i>Malivoire</i>              | 2018 | 48 |
| Peace & Harmony, Niagara-on-the-Lake, <i>Reimer</i>     | 2012 | 70 |
| Métis rouge, Niagara Peninsula, <i>Pearl Morissette</i> | 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

|                                                                   |      |     |
|-------------------------------------------------------------------|------|-----|
| Pavillon de Trianon, Bordeaux Supérieur, <i>D. Hébrard</i>        | 2018 | 55  |
| Château La Gasparde Prestige, Côtes-de-Castillon, <i>Janoueix</i> | 2015 | 75  |
| Château Cap d'Or, St-Georges St-Émilion, <i>JP Janoueix</i>       | 2016 | 85  |
| Dom. de Viaud, Lalande-de-Pomerol, <i>L. Biellé</i>               | 2000 | 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 |
| Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié</i>     | 2011 | 95  |
| Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié</i>     | 2006 | 90  |
| Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié</i>     | 2000 | 185 |
| Château Rauza-Ségla, Margaux Grand Cru Classé                     | 2006 | 325 |

### FRANCE – BORDEAUX (FORMAT FESTIF)

|                                                                  |      |      |
|------------------------------------------------------------------|------|------|
| 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  |
| Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié 3L</i> | 2005 | 750  |
| Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié 6L</i> | 2010 | 1200 |

## 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 (Graillot)</i> | 2017 | 70 |
|-------------------------------------------------------|------|----|



## 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

|                                                                |      |    |
|----------------------------------------------------------------|------|----|
| Héritage, Côtes-du-Rhône, <i>Ogier</i>                         | 2018 | 40 |
| Coudoulet de Beaucastel, Côtes-du-Rhône, <i>Famille Perrin</i> | 2017 | 65 |

### RHÔNE SUD

|                                                         |      |     |
|---------------------------------------------------------|------|-----|
| Lirac, <i>Château de Montfaucon</i>                     | 2016 | 70  |
| Châteauneuf-du-Pape, <i>Baron de Montfaucon</i>         | 2016 | 125 |
| 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  |
| Barbaresco Montubert, <i>Icardi</i>            | 2013 | 110 |
| Sito Moresco, Langhe, <i>Gaja</i>              | 2016 | 150 |
| Barbaresco, <i>Gaja</i>                        | 2014 | 595 |

### ITALIE – VÉNÉTIE

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

### ITALIE – TOSCANE

|                                                                    |      |     |
|--------------------------------------------------------------------|------|-----|
| Chianti Classico, <i>San Felice</i>                                | 2018 | 48  |
| Le Volte dell'Ornellaia, Toscana, <i>Ornellaia</i>                 | 2018 | 70  |
| 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 |
| Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri, <i>Ornellaia</i>          | 2017 | 140 |

### ITALIE – MARCHE- SICILE

|                                                                  |      |    |
|------------------------------------------------------------------|------|----|
| Esino Rosso, <i>Failoni</i>                                      | 2015 | 50 |
| Cerasuolo di Vittoria, <i>Azienda Agricola Biscaris (Nature)</i> | 2018 | 70 |

# LE MIRADOR

café bar terrasse

## AUBERGISTE, À BOIRE ! WAITER, 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%

12oz  
8.00

20oz  
12.25

MacTavish—  
Pale Ale  
Américaine  
5%

12oz  
7.75

20oz  
10.00



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

12oz  
5.25

20oz  
7.25

Buteuse  
Triple Belge  
10%

12oz  
5.45

20oz  
7.60

# LE TROU DU DIABLE

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLE OF BEER

|                     |      |      |            |      |      |
|---------------------|------|------|------------|------|------|
| Rickard's Red       | 5,2% | 6.75 | Heineken   | 5,0% | 7.50 |
| Coors Light         | 4,2% | 5.70 | Sol        | 4,5% | 7.60 |
| Molson Export       | 5,0% | 5.70 | Bière/Beer | 0,5% | 7.00 |
| Molson Dry          | 5,5% | 5.70 |            |      |      |
| SPÉCIAL 4 à 7Molson |      | 5.00 |            |      |      |



SOLUTIONS LIQUIDES

LIQUID SOLUTIONS

Sangria Rouge

9.00 verre 19.15 litre

Vin rouge, Rhum, Triple sec, jus d'orange, Sprite /  
Red wine, Rhum, orange juice, Sprite

Sangria Blanche

9.00 verre 19.15 litre

Porto blanc, menthe, lime, jus de canneberges  
blanches, Sprite / White port, mint, lime, white  
cranberry juice, Sprite

Bloody Caesar

9.00

Vodka, Clamato, sauce Worcestershire,  
mélange d'épices, haricot épicé, Tabasco/Vodka,  
Clamato, Worcestershire and Tabasco, mix of spices,  
spicy bean, Tabasco

Mojito

9.25

Rhum blanc, menthe, sirop de canne,  
lime/White rum, mint, cane syrup, lime

Apérol Spritz

11.00

Apérol, Fiol Prosecco, soda, orange et olives/  
Aperol, Fiol Prosecco, soda, orange and olives

Old Fashionned

9.00

Bourbon, sirop d'agrume, orange et Angostura  
bitters / Bourbon, citrus syrup, orange and  
Angostura Bitters

Mirador Mood

9.00

Soho, vodka, jus de litchi, jus de canneberges  
rouges / Soho, vodka, litchi juice, cranberry juice

CHAUFFEUR DÉSIGNÉ

DESIGNATED DRIVER

Red Bull

4.35

San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon)

3.70

San Pellegrino Aranciata (Orange)

3.70

Eau gazéifiée Eska

2.80

(Eska carbonated water)

Limonade maison (Home limonade)

4.35



## UNE ONCE DE SPIRITUALITÉ **SPIRIT 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>Knobb Creek (Bourbon)</b>                                        | <b>8.05</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>Seagram's V.O. Whisky Canadian</b>                            | <b>7.50</b>  |
| <b>Soho (Litchis)</b>                                               | <b>7.00</b> | <b>Crown Royal Whisky Canadian</b>                               | <b>7.75</b>  |
| <b>Sambucca (Anis/Anise)</b>                                        | <b>7.25</b> | <b>Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky</b>                     | <b>7.25</b>  |
| <b>Jägermeister (Herbes/Herbs) Abricot</b>                          | <b>7.25</b> | <b>Jameson Irish Whisky</b>                                      | <b>7.50</b>  |
| <b>Brandy (Abricot/Apricot) Cherry</b>                              | <b>7.25</b> | <b>Chivas Regal 12 ans Scotch Blended</b>                        | <b>9.25</b>  |
| <b>Brandy (Cerise/Cherry)</b>                                       | <b>7.25</b> | <b>Chivas Regal 18 ans Scotch Blended</b>                        | <b>16.25</b> |
| <b>Kucumbor (Concombre/Cucumber)</b>                                | <b>7.25</b> | <b>Glenlivet 12ans Single Malt</b>                               | <b>11.25</b> |
| <b>Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)</b>                            | <b>7.25</b> |                                                                  |              |
| <b>Tequila Sauza</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> |



# À VOS FOURCHETTES ! TIME TO GRAB A BITE

## LES ENTRÉES APPETIZERS



|                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ailes de poulet/Chicken wings (8)                                                            | 11.00 |
| Calmars frits/Fried calamari                                                                 | 12.00 |
| Fondue Parmesan salade mesclun coulis de pesto de roquette/Parmesan cheese fondue with salad | 12.00 |
| Tartare de saumon à la façon de l'Auberge et frites/ Auberge salmon tartar with fries        | 14.00 |
| Remplacez vos frites pour :salade jardinière 1.50                                            |       |
| Change your fries for :Garden salad 1.50                                                     |       |
| Ragoût de calmars à la mexicaine                                                             | 13.50 |

## Les PLATS main course



|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Côtes levées et frites / Back ribs and french fries              | 26.00 |
| Guedille homard et frites/ Lobster roll and french fries         | 28.00 |
| Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo | 8.00  |
| Poutine côtes levées / Back ribs poutine                         | 14.00 |
| Assiette de fromages d'ici au choix du Chef (pour une personne)  | 17.00 |
| Chef 's cheese platter (for one person)                          |       |
| Nachos                                                           | 19.00 |

## LES DESSERTS DESSERTS



|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Gâteau du Chef / Chef's cake                | 8.00 |
| Tarte au sucre / Sugar pie                  | 7.00 |
| Gâteau fondant au chocolat / Chocolate cake | 7.00 |

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

## 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                         |      |







# 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

Jus au choix (petit) Juice small 2,75

Jus au 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 <sup>DE LA</sup>  
**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. /  
Smootie 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.