

# TABLE D'HÔTE



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

**Escargots gratinés à la crème d'ail, champignons et lardons de bacon**

**Tataki de cerf sur carpaccio de betteraves jaunes et fraises,  
émulsion à l'estragon**

**Tartare de crevettes au lait de coco**

**Potage du jour**

**Chaudrée de poisson de l'Auberge**

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

**Pavé de saumon frais, sauce pesto de roquette 42**

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

**Médailillon de veau, sauce poivron rouge rôti et ail confit 45**

**Duo de pétoncles (3) et de homard  
sur pavé de pâte feuilletée, sauce hollandaise à l'oseille 55**

**Cuisse de canard confite sauce bleuets et Bagatème (bière blanche  
régionale Microbrasserie Aux Fous Brassant) 42**

Taxes en sus

## DESSERTS

**Gâteau du Chef  
Surprise aux fraises  
Crème brûlée**

## 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)

**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.



# TABLE D'HÔTE

STARTER or SOUP

**Escargots au gratin with garlic cream, mushrooms with bacon**

**Deer tataki with yellow beets carpaccio and strawberry with tarragon emulsion**

**Shrimp tartar with coconut milk**

**Soup of the day**

**Auberge's fish chowder**

MAIN COURSE

**Fresh salmon with arugula pesto sauce 42**

**Filet mignon flambé in Cognac,  
goat cheese and Port sauce 8 oz | 65**

**Veal Medallion with roasted red pepper and candied garlic 45**

**Scallop (3) and lobster duo on puff pastry  
with sorrel hollandaise sauce 55**

**Confit duck leg with blueberry and Bagatème sauce (regional  
white beer from Aux Fous brassant microbrewery) 42**

Taxes not included



## DESSERT

**Chef's cake 8**  
**Strawberry surprise 7**  
**Crème brûlée 7**

## Hot drinks

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

# kids

(12 and less)

**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



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

**Escargots gratinés à la crème d'ail, champignons et lardons de bacon**

**Tataki de cerf sur carpaccio de betteraves jaunes et fraises,  
émulsion à l'estragon**

**Tartare de crevettes au lait de coco**

**Potage du jour**

**Chaudrée de poisson de l'Auberge**

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

**Pavé de saumon frais, sauce pesto de roquette**

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

**Médaille de veau, sauce poivron rouge rôti et ail confit**

**Duo de pétoncles (3) et de homard,  
sur pavé de pâte feuilletée, sauce hollandaise à l'oseille**

**Cuisse de canard confit sauce bleuets et Bagatème (bière blanche  
régionale Microbrasserie Aux Fous Brassant)**

Taxes en sus

## DESSERTS

**Gâteau du Chef  
Surprise aux fraises  
Crème brûlée**

## 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)

**Filet de poisson du jour**  
**Filets de poulet de grain**  
**Filet mignon de bœuf 4 oz**

**Crème glacée et breuvage**

**0-5 ans |**

**6-12 ans |**



**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.



# TABLE D'HÔTE

STARTER or SOUP

**Escargots au gratin with garlic cream, mushrooms with bacon**

**Deer tataki with yellow beets carpaccio and strawberry with tarragon emulsion**

**Shrimp tartar with coconut milk**

**Soup of the day**

**Auberge's fish chowder**

MAIN COURSE

**Fresh salmon with arugula pesto sauce**

**Filet mignon flambé in Cognac,  
goat cheese and Port sauce 8 oz | 15 extra**

**Veal Medallion with red pepper and candied garlic**

**Scallop (3) and lobster duo on puff pastry  
with sorrel hollandaise sauce**

**Confit duck leg with blueberry and Bagatème sauce (regional  
white beer from Aux Fous brassant microbrewery)**

Taxes not included



## DESSERT

**Chef's cake 8**  
**Strawberry surprise 7**  
**Creme brulee 7**

## Hot drinks

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

# kids

(12 and less)

**Fish of the day**  
**Chicken breast fillets**  
**Filet mignon 4 oz**

**Ice cream and beverage**

0-5 |

6-12 |



**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.



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 Bourdairé Brut Meunier (375 ml)	75

### VINS BLANCS AU VERRE

---

Domaine de Lavoie 2017, Québec, <i>Domaine de Lavoie</i>	8
Pinot Grigio 2016, Hawkes Bay, <i>Oyster Bay</i>	9
Chardonnay Morning Fog 2017, Californie, <i>Wente</i>	10

### VINS ROUGES AU VERRE

---

Pinot Noir 2017, Valle de San Antonio, <i>Cono Sur</i>	9
Jakkals Red Blend 2018, Afrique du Sud, <i>AA Badenhorst Family</i>	9
Cabernet Sauvignon 2016, Californie, <i>Wente</i>	10

### VINS BLANCS ½ BOUTEILLES (375 ml)

---

La Sablette 2017, Muscadet-Sèvre et Maine, <i>Marcel Martin</i>	21
Bourgogne Aligoté 2017, <i>Roger de Jouennes</i>	22
Chablis 2017, <i>Albert Bichot</i>	30

### VINS ROUGES ½ BOUTEILLES (375 ml)

---

Beaujolais-Villages 2016, <i>Georges Duboeuf</i>	22
Sancerre 2015, <i>Pierre Prieur &amp; Fils</i>	45
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

---

Locus Lane, Beamsville Bench, *Hidden Bench* 2018 70

## LES BULLES

Charles de Fère Blanc de Blancs Brut 38  
Fiol Prosecco Extra Dry 42  
L'Orpailleur Brut Dunham Quebec 49  
Crémant de Bourgogne L'Être Magique, *Maison de Grand Esprit* 65  
Baga Astronauta Bruto 2015, Bairrada, *Caves de Montanha* 70  
Pétillant Naturel Chante Pinot, Vin de France, *Josmeyer* 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, *Domaine de Lavoie* 2017 39  
Beau Chemin, Yamachiche, *Vignoble & Domaine Beauchemin* 2018 50  
Seyval-Chardo, Farnham, *Les Pervenches* 2018 55  
Chardonnay, Niagara Peninsula, *Tawse Winery* 2017 48  
Pinot Gris, Beamsville Bench, *Malivoire* 2017 55  
Fumé Blanc Rosomel, Beamsville Bench, *Hidden Bench* 2017 70  
Riesling, Beamsville Bench, *Hidden Bench* 2017 70  
Irreverence, Niagara Peninsula, *Pearl Morissette* 2017 85

### ÉTATS-UNIS

Chardonnay Morning Fog, Californie, *Wente* 2016 48

### AFRIQUE DU SUD - NOUVELLE-ZÉLANDE

The Jakkals White, Afrique du Sud, *A. A Badenhorst* 2017 45  
Pinot Grigio, Hawkes Bay, *Oyster Bay* 2016 45

## VINS BLANCS

---

### ITALIE - ALLEMAGNE - PORTUGAL - GRÈCE

Pinot Bianco, Alto Adige, <i>Alois Lageder</i>	2017	48
Kallstadter Riesling Kabinett Trocken, Pfalz, <i>K. Ruprecht</i>	2017	50
Malagousia, Peloponnese, <i>Zacharias Vineyards</i>	2017	50
Macération (Orange), Dao, <i>Adega de Penalva</i>	2018	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>	2016	38
Riesling, <i>Hugel</i>	2016	45

### FRANCE - BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté, <i>Bouchard Père &amp; Fils</i>	2016	40
Mâcon-Azé, <i>Cave d'Azé</i>	2016	50
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>	2016	60

### FRANCE - LOIRE

Muscadet Coteaux de Loire, <i>Landron-Chartier</i>	2017	45
La Moussière, Sancerre, <i>Alphonse Mellot</i>	2017	70
Menetou-Salon, <i>Philippe Gilbert</i>	2017	75

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

Domaine des Deux Ruisseaux, Pays d'Oc, <i>Famille Valéry</i>	2015	45
Chardonnay, Pays d'Oc, <i>Domaine de la Baume</i>	2016	45
La Virada, Jurançon Sec, <i>Jean Marc Grussaute</i>	2013	85

## VINS ROUGES

---

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

Shiraz, Australie, Deakin Estate	2017	35
Jakkals Red, Afrique du Sud, <i>A. A Badenhorst</i>	2016	45

### AUTRICHE - ESPAGNE - PORTUGAL

Blaufrankisch, Burgenland, <i>Meinklang</i>	2017	60
Touriga Nacional Astronauta, Lisboa, <i>Quinta do Gradil</i>	2016	60
Vina Ilusion, Rioja, <i>Marin Alonso</i>	2016	48
Pedralonga Do Umia, Rias Baixas, <i>Miguel Alfonso</i>	2016	60
Can Blau, Montsant, <i>Cellers Can Blau</i>	2014	62

### CHILI-ARGENTINE

Pinot Noir 2017, Valle de San Antonio, <i>Cono Sur</i>	2017	40
--	------	----

### CANADA

Beau Chemin, Yamachiche, <i>Vignoble &amp; Domaine Beauchemin</i>	2017	50
Gamay Small Lot, Beamville Bench, <i>Malivoire</i>	2017	55
Méritage, Niagara Peninsula, <i>Greenlane</i>	2013	70
Peace & Harmony, Niagara-on-the-Lake, <i>Reimer</i>	2012	70
Pinot Noir, Niagara-on-the-Lake, <i>Reimer</i>	2012	75
Gamay Unfiltered, Niagara Peninsula, <i>Tawse Winery</i>	2017	70
Pinot Noir Unfiltered, Vinemount Ridge, <i>Tawse Winery</i>	2017	70
Cabernet Franc, Laundry Vineyard, <i>Tawse Winery</i>	2013	75
Métis, Niagara Peninsula, <i>Pearl Morissette</i>	2017	95

## VINS ROUGES

---

### ETATS-UNIS

Cabernet Sauvignon, Californie, <i>Wente</i>	2016	48
Cabernet Sauvignon, Paso Robles, <i>Eberle Winery</i>	2015	85
Pinot Noir Petite Incline, Willamette Valley, <i>Roy &amp;Fils</i>	2016	125
Pinot Noir Yamhill Cuvée, Willamette Valley, <i>Serene</i>	2011	160
Opus One, Napa Valley, <i>Mondavi - Rothschild</i>	2014	895

### FRANCE - BORDEAUX

Château La Gasparde, Côtes-de-Castillon, <i>Janoueix</i>	2015	50
Bielle 24/7, Bordeaux Supérieur, <i>Domaine de Viaud</i>	2006	60
Château du Garde, Côtes-de-Bordeaux, <i>Du Garde</i>	2009	70
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>	2017	55
Côteaux Bourguignon, <i>Domaine Robert Gibourg</i>	2017	65
Hautes Côtes de Beaune, <i>Domaine des Rouges Queues</i>	2017	95
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. Lapiere</i>	2018	75
Brouilly Vieilles Vignes, <i>Georges Descombes</i>	2015	85

## VINS ROUGES

---

### FRANCE – VALLÉE DE LA LOIRE

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

### FRANCE - LANGUEDOC- SUD-OUEST

Deux Ruisseaux Cuvée Tradition, Pays d'Oc, <i>Famille Valéry</i>	2015	45
--	------	----

### VALLÉE DU RHÔNE

Château de Monfaucon, Côtes-du-Rhône, <i>Rodolphe de Pins</i>	2016	55
Coudoulet de Beaucastel, Côtes-du-Rhône, <i>Famille Perrin</i>	2016	65

### RHÔNE NORD

Crozes-Hermitage, <i>Saint Cosme</i>	2016	85
Côte-Rôtie, <i>Saint Cosme</i>	2014	150

### RHÔNE SUD

Vacqueyras Le Village, <i>Domaine Montirius</i>	2017	50
Clos du Mont Olivet, Châteauneuf-du-Pape	2016	125





## VINS ROUGES

---

### ITALIE – PIÉMONT

Dolcetto d'Alba Rousiri, <i>Icardi</i>	2017	50
Barbera d'Asti Piagé, <i>Cascina La Ghera</i>	2016	55
Nebbiolo, Langhe, <i>Punset</i>	2016	70
Barbaresco Montubert, <i>Icardi</i>	2013	110
Barolo, Monfalletto, <i>Cordero di Montezemolo</i>	2012	125

### ITALIE – VÉNÉTIE

Valpolicella, <i>Brigaldara</i>	2017	55
Amarone della Valpolicella, <i>Brigaldara</i>	2012	125

### ITALIE – TOSCANE

Chianti Classico, <i>San Felice</i>	2016	48
Rosso-di-Montalcino, <i>La Magia</i>	2013	75
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 Buteuse –  
Bière ambrée  
Extra forte  
10%

12oz 5.45  
20oz 7.60

La Saison du  
tracteur –  
Ale agricole  
6%

12oz 8.00  
20oz 12.25



Dulcis Succubus  
- Saison  
sauvage,  
maturation fût de  
chêne 7,5%

12oz 8.00  
20oz 12.25

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 7 Molson</b>		<b>5.00</b>			



## SOLUTIONS LIQUIDES LIQUID SOLUTIONS

<b>Mojito à la poire</b>	<b>9.25</b>
Vodka Grey Goose La Poire, menthe fraîche, lime, sucre de canne, soda/Pear Grey Goose Vodka, fresh mint, lime, cane sugar, soda	
<b>SPEED</b>	<b>11.00</b>
Cognac, liqueur d'abricots, jus de citron, orange Cognac, Apricot brandy, lemon juice, orange	
<b>Piña Colada</b>	<b>9.35</b>
Rhum brun, ananas, lait de coco, mélange à Pina Colada/ Dark rhum, pineapple, coconut milk, pina Colada mix	
<b>Sangria Rouge</b>	<b>9,00 verre 19.15 litre</b>
Vin rouge, Rhum, Triple sec, jus d'orange et Sprite de /Red wine, Rhum, orange juice, Sprite	
<b>Paloma parfait</b>	<b>9,00</b>
Tequila, sirop d'agave, jus de citron et soda Tequila, agave syrup, lemon juice and soda	
<b>Sangria Rose</b>	<b>9.00 verre 19.15 litre</b>
Vin rosé, Vodka, Soho, jus de litchi et de pamplemousse rose, Sprite/Rosé wine, Soho, Vodka, litchi and grapefruit juice, Sprite	

<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	

## 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 (Eska carbonated water)</b>	<b>2.80</b>
<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>Curaçao (Fruits exotiques/Exotic fruit)</b>	<b>7.25</b>	<b>Hendrick's Gin Dry Gin (Écosse/Scotland)</b>	<b>9.25</b>
<b>Campari (Amer/Bitter)</b>	<b>7.25</b>	<b>St-Laurent Dry Gin (Algues/Algae)</b>	<b>9.25</b>
<b>Alizé Gold Passion (Fruit de la passion/Passion fruit)</b>	<b>7.25</b>	<b>Gin Thuya Dry Gin (Cèdre/Cedar)</b>	<b>8.25</b>
<b>Tia Maria (Café/Coffee)</b>	<b>7.25</b>	<b>Bacardi Superior Rhum blanc/White rum</b>	<b>7.25</b>
<b>Baileys (Crème irlandaise/Irish Cream)</b>	<b>7.25</b>	<b>Appleton Rhum brun/Jamaica rum</b>	<b>7.25</b>
<b>Amaretto Disaronno (Amandes/Almonds)</b>	<b>7.25</b>	<b>Capitaine Morgan Spiced Rhum ambré épicé/Amber spice rum</b>	<b>7.25</b>
<b>Kahlua (Café/Coffee)</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>Chartreuse Verte (Herbes/Herbs)</b>	<b>9.50</b>	<b>Jack Daniel's Honey Bourbon Whisky (miel)</b>	<b>7.25</b>
<b>Abricot Brandy (Abricot/Apricot)</b>	<b>7.25</b>	<b>Jameson Irish Whisky</b>	<b>7.50</b>
<b>Cherry Brandy (Cerise/Cherry)</b>	<b>7.25</b>	<b>Chivas Regal 12 ans Scotch Blended</b>	<b>9.25</b>
<b>Mezcal (Agave)</b>	<b>9.00</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>Macallan Gold Highland Scotch Single Malt</b>	<b>12.25</b>
<b>Tequila Sauza (Agave)</b>	<b>7.00</b>	<b>Macallan 12ans Double Cask, Scotch Single Malt</b>	<b>15.75</b>
<b>Bombay Sapphire Dry Gin</b>	<b>7.50</b>	<b>Glenfiddich 15ans Solera Highland Scotch Single Malt</b>	<b>13.25</b>
<b>Ungava Dry Gin (Herbes et baies/Herbs and berries)</b>	<b>8.00</b>		

TAXES INCLUDES **TAXES INCLUDED**

# 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 fries for :Garden salad 1.50	Change your

## Les PLATS main course



Côtes levées et frites / Back ribs and french fries	25.00
Guedille homard et frites/ Lobster roll and french fries	28.00
Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo	8.00
Plateau de fromages d'ici au choix du Chef Chef 's cheese platter (pour une personne)	17.00
Nachos	19.00

## LES DESSERTS DESSERTS



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

**LE MIRADOR**

café bar terrasse

## LA DENT SUCRÉE **SWEET TREAT**

### ON SE RÉCHAUFFE **WARM ME UP**

#### RÉGULIERS/REGULAR

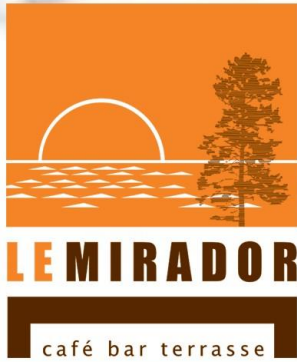
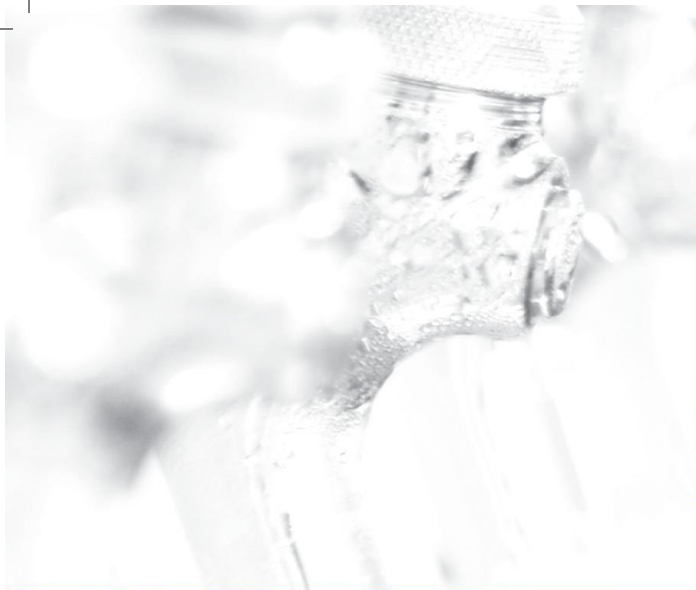
Café filtre/Filter coffee	2.75
Espresso	3.50
Court ou allongé/Short or lungo	
Cappuccino	4.00
Café au lait/Latte	5.50

#### 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

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.