

CARTE DES VINS



Bulles au verre

Clos Amador Cava Reserva Brut			10
-------------------------------	--	--	----

Blancs au verre

Oyster Bay, Pinot Grigio, Nouvelle-Zélande	2020		10
Domaine Laroche, Chablis Saint-Martin	2019		12

Rosé au verre

Château la Tour de l'Évêque, Pétale de Rose, Côtes de Provence	2020	Bio	10
--	------	-----	----

Rouges au verre

Cono Sur, Pinot Noir, Valle de San Antonio	2019		9
Wente, Cabernet Sauvignon, Californie	2018		10

Petits formats en blanc (375 ml)

La Sablette, Muscadet Sèvre et Maine	2020		25
--------------------------------------	------	--	----

Petits formats en rouge (375 ml)

Château des Annereaux, Lalande-de-Pomerol	2014	Bio	45
Château Tour de Pressac, St-Émilion Grand Cru	2016		65
Musella, Amarone Della Valpolicella	2013	Bio	75

CARTE DES VINS



Bulles

Clos Amador Cava Reserva Brut			40
Choinière, Cidre Nouveau, Frelighsburg	2020		35
Famille Chasselay Crémant de Bourgogne Brut Nature			95
Bois Mozé, Désirée Anne, Crémant de Loire Rosé (Magnum)			100
Veuve Clicquot Ponsardin Champagne Brut			140
Bollinger Spécial Cuvée Champagne Brut			170
Fleury Champagne Blanc de Noirs Brut (Magnum)			250
David Bourdaire Champagne Brut Meunier (Jeroboam)			600

Vins Rosés

Tawse, Niagara Peninsula	2019		48
Mousset, Excellence, Côtes du Rhône	2020	Bio	55
Régine Sumeire, Pétale de Rose, Côtes-de-Provence	2020	Bio	48
Benjamin Bridge, Cabernet Franc, Gaspereau Valley	2019		65
Poggerino, Aurora, Toscana Rosato	2020	Bio	55
Domaine Denizot, Sancerre	2018		65

Vins de Macération (Orange)

Hager Matthias, Gemister Satz Vielfalt, Österreich-Autria	2019	Nature	75
Baghdati Estate, Kevri Blanc Sec Non-Filtré, Georgie	2019	Nature	85
Selbach Oster, OMG, Riesling Trocken, Mosel	2015		85
Astronaut, Vinho de Talha (Amphore), Alentejo	2016	Nature	150

CARTE DES VINS



Vins blancs d'Europe

France-Alsace

Pfaff Pinot Gris Tradition	2019		40
----------------------------	------	--	----

France-Bordeaux

Pavillon de Trianon, Bordeaux	2020		55
-------------------------------	------	--	----

France-Bourgogne

Louis Latour, Mâcon Lugny Les Genièvres	2020		48
---	------	--	----

Domaine Laroche, Chablis Saint-Martin	2019		58
---------------------------------------	------	--	----

France-Loire

Bois Mozé Terre du Haut, Anjou Blanc	2018	Bio	60
--------------------------------------	------	-----	----

Alphonse Mellot, La Moussière, Sancerre	2020	Bio	70
---	------	-----	----

France-Rhône

Raymond Usseglio & Fils, Châteauneuf-du-Pape	2018	Bio	125
--	------	-----	-----

Italie

Santa Tresa, Rina Lanca, Grillo Viognier, Sicile	2019	Bio	48
--	------	-----	----

Failoni, Marche Bianco IGT	2018	Bio	50
----------------------------	------	-----	----

Camparo, Langhe Bianco	2019	Bio	55
------------------------	------	-----	----

Espagne

Roman Roqueta, Garnacha Blanca, Catalunya	2020		45
---	------	--	----

CARTE DES VINS



Vins Blancs d'Amérique

Canada-Québec

Les Bacchantes, B1 Seyval Blanc-Vidal, Hemmingford	2020		48
Les Bacchantes, B3 Pinot Gris, Hemmingford	2020		55

Canada-Ontario

Tawse, Chardonnay, Niagara Peninsula VQA	2019	Bio	48
Cave Spring, Riesling Dolomite, Beamsville Bench VQA	2017		45
Pearl Morissette Irrévérence, Niagara Peninsula VQA	2017		85
Pearl Morissette Métis Blanc, Niagara Peninsula VQA	2017		85
Pearl Morissette Sputnik, Twenty Mile Bench VQA	2017		75

États-Unis

Chateau Ste Michelle, Chardonnay, Columbia Valley	2018		50
Wente, Morning Fog, Chardonnay, Californie	2019		48
Teutonic, Maresh Vineyard Dundee Hills, Pinot Gris	2017		85

CARTE DES VINS



Vins Rouges d'Afrique

Kanonkop, Pinotage Kadette, Stellenbosch	2017	55
Momento, Western Cap, Grenache Noir	2018	75
Wickens Swerwer, Swartland, Shiraz	2018	75
Glen Three, Merlot-Cab Franc-Cab Sauvignon, Constantia	2016	85

Vins Rouges d'Amérique

Canada-Québec

Les Bacchantes, R1 Marquette, Hemmingford	2020	50
Les Bacchantes, R2 Enfin Pinot Noir, Hemmingford	2020	55

Canada-Ontario

Tawse, Cabernet Merlot, Niagara Peninsula	2018	Bio	65
Tawse, Gamay Unfiltered, Niagara-On-The-Lake	2019	Nature	70
Tawse, Growers Blend, Cabernet Franc, Niagara Peninsula	2018	Bio	75
Reimer, Peace & Harmony, Niagara-on-the-Lake	2012		70
Pearl Morissette, Métis Rouge, Niagara Peninsula VQA	2017		95

Etats-Unis

Wente, Southern Hills Cabernet Sauvignon, Californie	2018	48
--	------	----

Chili-Argentine

Cono Sur, Pinot Noir, Valle de San Antonio	2019	40
--	------	----

Vins Rouges d'Europe

Espagne-Portugal

Hugo Oliveira Silva Boango, Douro	2012	55
Astronaut, Vinho de Talha (Amphore), Alentejo	2016	150

CARTE DES VINS



Vins Rouges d'Europe

France-Bordeaux

Pavillon de Trianon, Bordeaux Supérieur	2018		55
Château Roquegrave, Médoc Cru Bourgeois	2014		65
Château Cap d'Or, St-Georges Saint Émilion, JP Janoueix	2016		85
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	2000		95
Château La Croix Toulifaut, Pomerol, Janoueix	2015	Bio	135
Château Trianon, Saint-Émilion Grand Cru	2012		125
Château Trianon, Saint-Émilion Grand Cru	2011		125
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2000		185
Château Rauzan-Ségla, Margaux Grand Cru Classé	2006		325

France-Beaujolais/Bourgogne

Boisset, Bourgogne Pinot Noir, Les Ursulines	2019		55
Roux Père & Fils, Santenay Premier Cru Beaurepaire	2016		125
Boisset, Chambolle-Musigny	2015		200
Domaine Génot-Boulangier, Pommard 1 ^{er} Cru Clos Blanc	2012		225
Confuron-Cotetidot, Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Craipillot	2014		250
Domaine Henri Richard, Charmes Chambertin Grand Cru	2013	Bio	425

France-Corse

Mariotti Bindi, Mursaglia, Niellucciu, Vin de France	2016	Nature	95
--	------	--------	----

France-Loire

Famille Ogereau L'Enjoué, Vin de France	2019	Bio	55
La Grange Tiphaine, Bécarre, Touraine	2018		85
Antoine Sanzy, Les Poyeux, Saumur-Champigny	2016		150

CARTE DES VINS



France-Rhône

Matthieu Barret, Petit Ours, Syrah, Côtes-du-Rhône	2019	Bio	75
Saint-Cosme, Côtes-du-Rhône	2020		50

France Rhône Nord

Pichat, Syrah Proxima, Collines Rhodanienne	2019		75
E. Guigal Château d'Ampuis, Côte-Rôtie	2014		350
E. Guigal Château d'Ampuis, Côte-Rôtie	2013		325

Rhône Sud

Baron de Monfaucon, Châteauneuf-du-Pape	2016		125
Domaine Charvin, Châteauneuf-du-Pape	2016		150
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2015	Bio	240
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2014	Bio	230
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2013	Bio	220
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2012	Bio	295
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2004	Bio	325
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2003	Bio	340

CARTE DES VINS



Italie-Piémont

Borgogno, Pinin, Langhe Rosso	2019		50
Braida, il Monello, Barbera del Monferrato	2017		60
Icardi, Dolcetto d'Alba Rousori	2018	Bio	55
Icardi, Barbaresco Montubert	2016	Bio	110
Icardi, Barolo Parej	2015	Bio	150
Gaja, Sito Moresco, Langhe	2016		150
Gaja, Barbaresco	2014		595

Italie-Vénétie

Fidora Wild Nature, Valpolicella Ripasso	2016	Bio	70
--	------	-----	----

Italie-Toscane

La Magia, Il Vispo, Toscana Rosso IGT	2019	Bio	50
La Magia, Rosso di Montalcino	2018	Bio	75
Poggio Scalette Capogatto, Alta Valle della Greve IGT	2014		125
Poggio Scalette Il Carbonaione, Alta Valle della Greve IGT	2014		125
La Magia, Brunello di Montalcino	2014	Bio	150
Antinori, Tignanello, Toscana IGT	2017		225
Tenuta San Guido, Sassicaia, Bolgheri Sassicaia	2017		450

Italie-Autres

Due Terre, Nerello Mascalese, Terre Sicilienne IGT	2017	Bio	55
Due Terre, Frappato, Terre Sicilienne IGT	2019	Bio	55
Azienda Agricola Biscaris, Cerasuola di Vittoria	2018	Nature	70

Vins Rouges d'Océanie

Australie-Nouvelle-Zélande

Oyster Bay, Merlot, Nouvelle-Zélande	2018		48
--------------------------------------	------	--	----

CARTE DES VINS



Desserts

Château des Arroucats, Sainte-Croix-du-Mont	2017	75
Château d'Armajan des Ormes, Sauternes	2015	95

C'est la Fête

La Magia, Rosso di Montalcino	2017	1,5L	150
Poggio Nardone Rivus, Rosso Toscano IGT	2018	3,0L	225
Château Montus, Madiran	2012	1,5L	150
Antoine Sanzy, Saumur-Champigny	2017	1,5L	175
Château Trianon, Saint-Émilion Grand Cru	2015	1,5L	250
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	2003	1,5L	175
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	2001	3,0L	400
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	1998	15,0L	2500
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2005	3,0L	750
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2010	6,0L	1200

AUBERGISTE, À BOIRE ! WAITER, NEED A DRINK

BIÈRES PRESSION BEER ON TAP



Belgian Moon

12oz 7.40
20oz 9.55

Origine :
Canada/USA

Style de bière :
Ale de blé de style belge

ABV : 5,4%

Verre à bière de blé

IBU : 9,8

Fruitée et onctueuse
Fruity & smooth



Heineken

12oz 7.40
20oz 9.55

Origine :
Hollande

Style de bière :
Lager européenne

ABV : 5,0%

Verre à lager

IBU : 18

Équilibrée et désaltérante

Bright & balanced



Rubis Red

12oz 6.25
20oz 8.50

Le Trou du diable
Shawinigan, Québec

Style de bière :
Rousse irlandaise

ABV : 5,5%

IBU : 25

Caramel, malt sucré,
avoine, légèrement fumé
Caramel, sweet malt,
oats, lightly smoked



MacTavish

12oz 6.25
20oz 8.50

Le Trou du Diable
Shawinigan, Québec

Style de bière :
Pale ale américaine
ABV : 5%

IBU : 30

Léger caramel, pin,
pamplemousse rose

Light caramel, pine, pink
grapefruit



Apocalypso

12oz 7.75
20oz 10.00

Le Trou du diable
Shawinigan, Québec

Style de bière :
IPA blanche/White IPA

ABV : 6,5%

IBU : 77

Bière forte tropicale

Tropical strong beer



Perroquet IPA

12oz 6.25
20oz 8.50

Le Trou du diable
Shawinigan, Québec

Style de bière :
Session IPA du
Nord-Est
ABV : 3,5%

IBU : 60

Fruits exotiques et résine

Exotic fruits and resin

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLE OF BEER

			Sol	4,5%	7.60
Coors Light	4,2%	5.85	Heineken	5,0%	7.60
Molson Export	5,0%	5.85	Heineken	0,0%	7.35
Molson Dry	5,5%	5.85			
SPÉCIAL 4 à 7Molson		5.00			



MICROBRASSERIE

MICROBREWERY

Sang-D'Encre

473 ml / 8.05



Le Trou du diable Shawinigan, Québec	Typée et racée
Style de bière :Stout Irlandaise/Irish dry stout	Typical and racy
ABV :5,5%	

La Blonde de l'Anse

500 ml / 11.00



Pit Caribou Anse-à-Beaufils, Québec	Svelte et effervescente
Style de bière :Bière dorée	Slender and effervescent
ABV :5%	

La Dame des Neiges

473 ml / 9.25



Le Caveau des Trois- Pistoles, Trois- Pistoles, Québec	Coriandre, épinette et sapin
Style de bière : Blanche forestière	Coriander, spruce and fir
ABV :4,5%	

Smash IPA Galaxy

473 ml / 9.25



Le Caveau des Trois- Pistoles, Trois- Pistoles, Québec	Fort caractère de fruits de la passion, d'abricot et de lime
Style de bière : India Pale Ale	Passion fruit, apricot and lime
ABV :5,8%	

SOLUTIONS LIQUIDES LIQUID SOLUTIONS

Sangria Rouge 9.40 verre 19.35 litre
Vin rouge, Rhum, Triple sec, jus d'orange, Sprite /
Red wine, Rhum, orange juice, Sprite

Sangria Rose 9.40 verre 19.35 litre
Vin rosé, Vodka, Soho, jus de litchi et de pamplemousse
rose. Sprite/Rosé wine, Soho, Vodka, litchi and
grapefruit juice, Sprite

Bloody Caesar 9.15
Vodka, Clamato, sauce Worcestershire,
mélange d'épices, haricot épicé, Tabasco/Vodka,
Clamato, Worcestershire and Tabasco, mix of spices,
spicy bean, Tabasco

Old Fashionned 9.00
Bourbon, sirop d'agrumes, orange et Angostura
bitters / Bourbon, citrus syrup, orange and
Angostura Bitters

Apérol Spritz 11.10
Apérol, Fiol Prosecco, soda, orange et olives/
Aperol, Fiol Prosecco, soda, orange and olives

Mojito à la Poire 9.35
Vodka Grey Goose La Poire, menthe, sirop
de canne, lime/Pear Grey Goose Vodka,
mint, cane syrup, lime

Daiquiri aux fraises 9.15
Rhum Appleton, mélange daiquiri, fraises
Appleton rhum, daiquiri mixture, strawberries

Margarita glacé 9.35
Tequila, Triple sec, préparation Margarita /
Tequila, Triple sec. Margarita mix

Fruitopia 11.00
Vodka aux framboises, limoncello, jus de lime,
jus de canneberge blanches.
Raspberries vodka, limoncello, lime juice, white
cranberry juice.

CHAUFFEUR DÉSIGNÉ DESIGNATED DRIVER

Red Bull 4.55

San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon) 3.70

San Pellegrino Aranciata (Orange) 3.70

**Eau minéral pétillante
(Sparkling mineral water)** 3.05

Limonade maison (Home lemonade) 4.35

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
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria 9.15

KGB
Kahlua, Grand Marnier, Baileys 9.15

Bailey's
Bailey's 9.15

Espagnol
Cognac et Tia Maria 9.15

Irlandais
Jameson et Tia Maria 9.15

ÇA SENT LA COUPE SEE THE GLASS HALF FULL

ROUGE RED

	verre/glass	bouteille/bottle
Merlot Nouvelle-Zélande, Oyster Bay 2.8 gr/l	10.00	48.00
 Pinot Noir Chili, Cono Sur 2.6 gr/l	9.00	40.00
Cabernet sauvignon Californie, Sebastiani 3.9 gr/l	10.00	48.00

BLANC WHITE

	verre/glass	bouteille/bottle
Les Calcaires Val de Loire(Sauvignon bl) 1.2 gr/l	8.00	35.00
Pinot Grigio Nouvelle-Zélande, Oyster Bay 2.8 gr/l	10.00	48.00
Chardonnay Californie, Wente 4.1 gr/l	10.00	48.00

ROSÉ ROSÉ

	verre/glass	bouteille/bottle
Vieille Ferme Rosé France, Vallée du Rhône 1.2 gr/l	8.00	35.00

BULLES BUBBLES

	bouteille/bottle
Clos Amador Cava, Brut Réserve Espagne 7.5 gr/l	40.00
Fiol Prosecco Italie (Vin mousseux/sparkling wine) 15 gr/l	42.00



	bouteille/bottle
Le Pive Rosé Brut France 9.1 gr/l	50.00



N.B. Les verres contiennent 150 ml – 5 verres par bouteille
Wine glasses contain 150 ml – 5 glasses per bottle.

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

UNE ONCE DE SPIRITUALITÉ **SPIRIT BY THE OUNCE**

TOUS NOS ALCOOLS **ALCOOL LIST**

Campari (Amer/Bitter)	7.25	Hendrick's Gin Dry Gin (Écosse/Scotland)	9.25
Tia Maria (Café/Coffee)	7.25	St-Laurent Dry Gin (Algues/Algae)	9.25
Baileys (Crème irlandaise/Irish Cream)	7.25	Gin Thuya Dry Gin (Cèdre/Cedar)	8.25
Amaretto Disaronno (Amandes/Almonds)	7.25	Bacardi Superior Rhum blanc/White rhum	7.25
Kahlua (Café/Coffee)	7.25	Appleton Rhum brun/Jamaica rhum	7.25
Knobb Creek (Bourbon)	8.05	Capitaine Morgan Spiced Rhum ambré épicié/Amber spice rhum	7.25
Crème de menthe (Blanche ou verte/White or green mint cream)	7.25	Chemineaud Brandy	7.25
Grand Marnier (Agrumes/Citrus)	9.50	Gaston de la Grange Cognac VS	7.75
Triple Sec (Agrumes/Citrus)	7.25	Larsen Cognac VSOP	10.00
Cinzano rouge (Vermouth)	7.25	Moskovskaya Vodka (Russie)	7.25
Schnapps aux pêches (Peaches)	7.25	Greygoose Vodka	9.50
Crème de Cassis (Cassis cream)	7.00	Greygoose La Poire Vodka - PearVodka	9.50
Soho (Litchis)	7.00	Seagram's V.O. Whisky Canadian	7.50
Sambucca (Anis/Anise)	7.25	Crown Royal Whisky Canadian	7.75
Jägermeister (Herbes/Herbs)	7.25	Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky	7.25
Chartreuse Verte (Herbes/Herbs)	9.50	Jack Daniel's Honey Bourbon Whisky (miel)	7.25
Abricot Brandy (Abricot/Apricot)	7.25	Jameson Irish Whisky	7.50
Cherry Brandy (Cerise)	7.25	Chivas Regal 12 ans Scotch Blended	9.25
Kucumbor (Concombre)	7.25	Glenmorangie 10 ans Single malt	10.65
Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)	7.25	Glenlivet 12ans Single Malt	9.75
Tequila Sauza (Agave)	7.00	Macallan Gold Highland Scotch Single Malt	10.65
Bombay Sapphire Dry Gin	7.50	Macallan 12ans Double Cask, Scotch Single Malt	15.75
		Glenfiddich 15ans Solera Highland Scotch Single Malt	11.50



À VOS FOURCHETTES ! TIME TO GRAB A BITE

LES ENTRÉES APPETIZERS

Ailes de poulet/Chicken wings(8)	13.00
Calmars frits/Fried calamari	12.00
Fondue Parmesan salade mesclun coulis de pesto de roquette/Parmesan cheese fondue with salad	12.00
Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo	8.75
Tartare de saumon à la façon de l'Auberge et frites/ Auberge salmon tartar with fries	17.00
Remplacez vos frites pour :salade jardinière 2.00	
Change your fries for :Garden salad 2.00	

Les PLATS main course

Côtes levées et frites / Back ribs and french fries	29.75
Guedille homard et crevettes du golfe, frites/ Lobster and Golf shrimps roll french fries	29.50
Poutine du Mirador (lardons) / Mirador's poutine (pork belly)	15.75
Assiette de fromages d'ici et charcuteries au choix du Chef (pour une personne)	19.00
Chef's cheese and charcuteries platter (for one person)	
Nachos	19.75

LES DESSERTS DESSERTS

Gâteau du Chef / Chef's cake	9.00
Tarte au sucre / Sugar pie	8.00
Gâteau au chocolat / Chocolate cake	9.00

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

13,75

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.

13,75



Tous nos choix sont disponibles en formule
pour emporter /
All choices available to take-out

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 of
meat (bacon, braided ham or
sausages) served with beans,
creton, seasoned potatoes and
toasts

15,25

4

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

16,75

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) / Small juice 2,95

Œuf / Egg 1,50

Assiette de fruits frais / Fresh fruits plate 9,95

Céréales / Cereal 4,50

Cretons (2) 4,00

Pommes de terre assaisonnées / Potatoes 3,50

Bagel et fromage ou croissant confiture / Bagel and cheese or jam and croissant 4,55

Bacon (3), saucisses / sausage (2), jambon / ham 3,50

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud / Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 3,00

Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Jus au choix (gros) / Big juice 3,95

Fruits frais / Fresh fruits 3,95

Yogourt / Yogurt 3,95

Rôties et confiture / Toast and jam 3,00

Fèves au lard / Beans 2,50

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. /
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 of
meat (bacon, braided ham or
sausages) served with beans,
creton, 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.



Tous nos choix sont disponibles en formule
pour emporter /
All choices available to take-out

Tous nos déjeuners à la carte inclus 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) / Small juice 2,95

Œuf / Egg 1,50

Assiette de fruits frais / Fresh fruits plate 9,95

Céréales / Cereal 4,50

Cretons (2) 4,00

Pommes de terre assaisonnées / Potatoes 3,50

Bagel et fromage ou croissant confiture / Bagel and cheese or jam and croissant 4,55

Bacon (3), saucisses / sausage (2), jambon / ham 3,50

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud / Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 3,00

Jus au choix (gros) / Big juice 3,95

Fruits frais / Fresh fruits 3,95

Yogourt / Yogurt 3,95

Rôties et confiture / Toast and jam 3,00

Fèves au lard / Beans 2,50

Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Taxes ensus.

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
CAPPUCCINO 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
CAPPUCCINO 4
LATTE 5
FLAMBÉ COFFEE 8.75

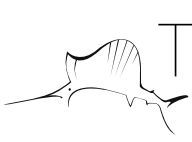


TABLE D'HÔTE PACKAGE

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
CAPPUCCINO 4
LATTE 5
FLAMBÉ COFFEE 8.75