



| ENTRÉES ou POTAGES |



Fondant foie de volaille au brandy
et champignons

Tartare de thon rouge, légumes grillés,
mangues et gelée d'agrumes

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Contre filet du Broutard,
beurre aux herbes et pistaches

Flétan mariné au miso, kale à l'ail rôti,
espuma aux lardons

Filet mignon de bœuf 6 oz,
cippolini braisé,
jus perlé à l'huile de noisette
EXTRA | 10

Caquelon de turbot (4oz), pétoncles (3)
et palourdes (2,5 oz)
avec bouillon de citronnelle

Raviolis du Chef, saumon fumé frit,
crème de betteraves jaunes et parmesan

Longe de cerf, jus simple, bleuets en
compote boréale

| DESSERTS |

Table à desserts | 12

TABLE D'HÔTE FORFAIT



| ENTRÉES ou POTAGES |



Fondant foie de volaille au brandy
et champignons | 15

Tartare de thon rouge, légumes grillés,
mangues et gelée d'agrumes | 16

Potage du moment | 9

Chaudrée de poisson de l'Auberge | 12

| PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | TH

Contre filet du Broutard,
beurre aux herbes et pistaches
48 | 64

Flétan mariné au miso, kale à l'ail rôti,
espuma aux lardons
44 | 60

Filet mignon de bœuf 6 oz,
cippolini braisé,
jus perlé à l'huile de noisette
56 | 72

Caquelon de turbot (4oz), pétoncles (3)
et palourdes (2,5 oz avec bouillon de
citronelle
42 | 58

Raviolis du Chef, saumon fumé frit,
crème de betteraves jaunes et parmesan
39 | 55

Longe de cerf, jus simple, bleuets en
compote boréale
49 | 65

| DESSERTS |

Table à desserts | 12

 | ENTRÉES | 

Salade de pieuvre grillée | 19 |

Tartare de saumon | 20 |

Falafels, tzatziki, radis marinés,
chips de racines de persil | 17 |

Fondue parmesan | 14.5 |

Salade du maraîcher | 10 |

| PLATS PRINCIPAUX |

Poulet de Cornouailles à la jerk,
jus de volaille au thym citronné,
frites et salade | 32 |

Bavette de veau (7oz), frites,
sauce au poivre vert | 30 |

Risotto aux champignons, pistaches rôties
et huile aux herbes | 35 |

Manicotti, veau et chorizo, épinards,
courge musquée, parmesan
et sauce marinara, salade | 32 |

Étagé de homard et crevettes du golfe,
fenouil, céleri et raisins, mayonnaise
citronnée, salade | 38 |

| DESSERTS |

Tarte à la lime | 10 |

Gâteau fromage carotte caramel | 11 |

Crème brûlée | 10 |

Assiette de fromage (3x 25 gr) | 20 |

À LA CARTE

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.

Menu sans gluten disponible





Marteau de Thor

Jarret de la ferme du Broutard
±800 gr. de boeuf braisé à partager en
famille ou en couple, accompagné de
légumes de la saison, salade et
pommes de terre purée | 139

Plateau Thor | Homards (2 de 2 livres)

Pour 4 personnes

accompagné de légumes de la saison,
salade et pommes de terre purée | 250



De notre vivier à votre assiette,
choisissez votre homard

Servi avec salade du jardin,
riz aux légumes et beurre à l'ail

Prix selon le marché

Ajoutez 20,00\$ au prix pour
la table d'hôte



Potage du jour



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

Table à dessert et breuvage

12 ans et moins | 16

(12 ans et moins)

| BOISSONS |

Café filtre, thé,
infusion 3.50
Espresso 4.00

Cappuccino 6,00
Café au lait 6,00
Cafés flambés 11.00



| STARTERS or SOUP |



Chicken liver fondant
with brandy and mushrooms

Red tuna tartare, grilled vegetables,
mango and citrus jelly

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Beef tenderloin du Broutard,
herb and pistachio butter

Miso-marinated halibut,
roasted garlic kale, espuma with bacon

Beef filet mignon 6 oz,
braised cippolini,
hazelnut oil pearl jus
EXTRA 10

Turbot (4oz), scallops (3) and clam (2,5 oz)
caquelon with lemongrass broth

Chef's ravioli, fried smoked salmon,
beet and parmesan cream

Venison loin, jus simple,
blueberries in boreal compote

| DESSERT |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE



| STARTERS or SOUP |



Chicken liver fondant
with brandy and mushrooms | 15

Red tuna tartare, grilled vegetables,
mango and citrus jelly | 16

Cream of the day | 9

Auberge's fish chowder | 12

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Beef tenderloin du Broutard,
herb and pistachio butter
48 | 64

Miso-marinated halibut,
roasted garlic kale, espuma with bacon
44 | 60

Beef filet mignon 6 oz,
braised cippolini,
hazelnut oil pearl jus
56 | 72

Turbot (4oz), scallops (3) and clam (2,5 oz)
caquelon with lemongrass broth
42 | 58

Chef's ravioli, fried smoked salmon,
beet and parmesan cream
39 | 55

Venison loin, jus simple,
blueberries in boreal compote
49 | 65

| DESSERT |

Dessert table | 12

TABLE D'HÔTE



| STARTERS |



Grilled octopus salad | 19 |

Salmon tartar | 20 |

Falafels, tzatziki, pickled radishes,
parsley root chips | 17 |

Parmesan fondue | 14.5 |

Garden salad | 10 |

| PLATS PRINCIPAUX |

Cornish hen à la jerk, chicken jus with
lemon thyme, fries and salad | 32 |

Veal flank steak, french fries and green
pepper sauce | 30 |

Mushrooms risotto, roasted pistachios
and herb oil | 35 |

Veal and chorizo manicotti, spinach,
butternut squash, parmesan and
marinara sauce, salad | 32 |

Lobster and Gulf shrimp layered,
fennel, celery and grapes,
lemon mayonnaise, salad | 38 |

| DESSERTS |

Lime pie | 10 |

Carrot cheesecake and caramel | 11 |

Crème brûlée | 10 |

Cheese platter (3 x 25 gr) | 20 |

À LA CARTE

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 kitchen team.

Menu sans gluten disponible



TO SHARE AND LOBSTER



Thor's hammer

Shank from Broutard farm, ±800 gr. Braised beef to share with family or friends, served with seasonal vegetables, salad and mashed potatoes | 139

Thor | Lobsters (2 of 2 pounds) platter for 4

Served with seasonal vegetables, salad and mashed potatoes | 250



From our tank to your plate, choose your lobster

Served with garden salad, vegetable rice and garlic butter

Market price

Add \$20,00 for Table d'hôte



Soup of the day

Fish of the day
Chicken breast fillets
Filet mignon 4 oz

Dessert table and beverage

12 and under | 16

KIDS
(12 and under)

| BEVERAGES |

Coffee, tea,
herbal tea 3.50
Espresso 4.00

Cappuccino 6.00
Latte 6.00
Cafés flambés 11.00