



L'Auberge Saint-Gabriel vous propose...

Les collations / Snacks

Muffin sans gluten, banane et amandes vanillées	4\$
Gluten free muffin, banana and vanilla almond	
Muffin aux framboises, thym et chocolat blanc	5\$
Raspberry muffin, thyme and white chocolate	
Barre tendre sucrée / salée aux abricots	4\$
Sweet and salty apricot bar	
Yaourt "Bota-Bota" comme une croustade aux pommes	6\$
Bota Bota yoghurt as an apple croustade	
Olives marinées	4\$
Marinated olives	
Fromages du Québec affinés, moutarde de crémone (35g le morceau)	8\$ le morceau
Fine ripened Québec cheese, cremona mustard (35gr/ piece)	
Plateau de charcuteries « façon Auberge »	14\$ petit / 22\$ grand
Charcuteries platter « Auberge style »	

Les entrées / First course

Salade automnale : verdure, chou rouge, carottes, radis, noix de Grenoble, vinaigrette raisins et épices	8\$
Autumn salad : greens, red cabbage, carrots, radish, walnuts, grape and spice vinaigrette	
Potage à la courge et sauge, tuile au cheddar vieilli	8\$
Squash and sage soup, aged cheddar cheese crisp	
Tataki de bœuf, mousse au foie gras, champignons King marinés	19\$
Beef tataki, foie gras mousse, marinated King mushrooms	
Tartare de saumon, écrasé de salsifis, mousseux aux herbes du Bas du Fleuve	12\$/80gr 20\$/140gr
Salmon tartar, salsify, <i>Bas du Fleuve</i> herb foam	

Les plats/ Mains

Boullgour, curcuma, menthe, chèvre à l'orange et légumes racines crus	14\$
Bulgur, turmeric, mint, orange goat cheese and raw root vegetables	
Truite pochée, lentilles du Puy, bouillon de légumes et pois frais	16\$
Poached trout, Puy lentils, vegetable broth and fresh peas	
Sandwich de canard confit, pommes de terre à la moutarde de Meaux et vinaigre de Malt, oignons marinés, fromage Hercule et roquette	18\$
Duck confit sandwich, Meaux mustard and Malt vinegar potatoes, marinated onions, Hercule cheese and aragula	
Tartine de homard, crabe et crevettes, purée de céleri-rave et aioli légère	25\$
Lobster, crab and shrimp tartine, celeriac and aioli purée	

Les plats végétaliens / Vegan meals

Boullgour, curcuma, menthe, tofu mariné et légumes racines crus	14\$
Bulgur, turmeric, mint, marinated tofu and raw root vegetables	
Soupe repas aux légumineuses, shiitakes, soja et tofu	14\$
Beans, lentils, shiitake mushrooms, soy and tofu	

Les desserts / Desserts

Financier noisette, courge, chantilly à la mûre	7\$
Hazelnut financier, squash, blackberry chantilly	
Tatin aux pommes, mousse d'épices, crémeux de caramel amer	8\$
Apple tatin, spice foam, bitter caramel cremeux	
Torte au chocolat, gelée à la canneberge et hibiscus	9\$
Chocolate torte, cranberry and hibiscus jelly	

Nos Chefs sont là pour vous !

N'hésitez pas à nous signaler toutes allergies et intolérances alimentaires

Un frais de service de 15% sera ajouté sur votre facture

A service charge of 15% will be added to your final invoice



Les rafraîchissements / Refreshments

Bouteille d'eau ESKA / Eska bottle of water	3\$
Jus frais : carotte, orange et essence de fleur d'oranger Fresh juice: carrots, orange and essence of orange blossom water	6\$
Apple Mojito: jus de pomme, lime, menthe / Apple juice, lime, mint	7\$
Raspberry tonic: framboises, menthe, lime, tonic / Raspberries, mint, lime, tonic	7\$

Les réconfortants / Warm beverage

Nespresso / Nespresso	4\$
Sélection de thés & tisane Kusmi / Kusmi tea & tisanes selection	4\$
Café Latté ou Cappuccino Nespresso/ Cafe Latte or Nespresso Cappuccino	5\$
Chocolat chaud mi-amer à la menthe / Hot chocolate mint	6\$
Café Latté alcoolisé Nespresso (Bailey's ou Frangelico) Nespresso Cafe Latte with alcohol (Bailey's or Frangelico)	9\$
Café irlandais: espresso, whisky, crème chantilly, sirop de sucre Espresso, whisky, chantilly cream, sugar syrup	9\$

Les cocktails / Cocktails

Mimosa/ Mimosa	9\$
Mojito / Mojito	9\$
Bota César / Bota César	11\$
White Russian: Vodka, liqueur de café, lait froid Vodka, coffee liqueur, cold milk	11\$
Whisky sour : Whisky, jus de citron, sirop de sucre Whisky, lime, sugar syrup	11\$
Simon's bet: campari, pamplemousse, soda, menthe Campari, grapefruit, soda, mint	11\$
Beautiful you : cidre de glace, rhum blanc, framboises, menthe, jus de pomme Ice cider, white rum, raspberry, mint, apple juice	11\$
Mousseux et liqueur de fraises des bois / Prosecco and wild strawberry liqueur	11\$
Mousseux et cidre de glace / Prosecco and ice cider liqueur	11\$
Lytchee Martini : vodka, soho, jus de canneberge blanche Vodka, soho, white cranberry juice	12\$
Manhattan: Vermouth rouge, angostura Red vermouth, angostura	12\$
Apple pie Martini: Cognac, jus de pommes, liqueur de vanille, lime Cognac, apple juice, vanilla liqueur, lime	13\$
Espresso Martini : Vodka, espresso, liqueur de café Vodka, espresso, coffee liqueur	13\$

Les vins / Wines

Blanc, Italie, Venetie, Pinot Grigio « Ai Casoni », Caferro 2013	8\$
Blanc, Espagne, La Manche, Airen, Bodega Latue 2013	9\$
Rouge, Italie, Toscane, Sangiove « Terreno », Poggio Nardone 2012	8\$
Rouge, Espagne, La Manche, Cabernet-Syrah, Bodega Latue 2010	9\$

Les bulles / Sparkling wine

Vin mousseux, Cava « Vega Median », Del Este, Espagne	10\$
Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin Brut, France (375 ml)	75\$

Les bières / Beers

Sapporo Blonde	8\$
Blanche de Chambly	8\$

Un frais de service de 15% sera ajouté sur votre facture
A service charge of 15% will be added to your final invoice