



LA TABLE DE L'AUBERGE 2017-2018

Pour les groupes seulement / sur réservation

1 seul choix pour le groupe ou 2 choix **maximum** pour l'entrée et le plat principal si nous avons les quantités

Les Entrées

- Fondue parmesan au vin blanc / 5 \$
- Rouleaux impériaux aux légumes / 5 \$
- Bruschetta sur pain à l'ail / 5 \$
- Terrine de gibier et son confit / 5 \$
- Roulade d'asperges au gratin / 5 \$
- Feuilleté aux épinards, oignons et tomates / 5 \$
- Feuilleté aux fruits de mer / 6 \$
- Tataki de thon / 6 \$ *

Les Potages (inclus)

- Crème d'asperges
- Soupe aux légumes de grand-mère
- Crème de brocolis et cheddar
- Crème de légumes
- Potage crécy aux agrumes
- Crème de navets et poires
- Crème de chou-fleur, courges butternut et érable

Les Salades

- Salade du Chef / 3,50 \$
- Salade César / 3,50 \$
- Salade mesclun aux agrumes / 3,50 \$
- Salade des coeurs / 3,50 \$

SERVICE AUX TABLES INCLUS (service de vin non offert)

(pourboire non compris)

Pour les enfants de 6 à 12 ans, calculez 65% du tarif

APPORTEZ VOS CONSOMMATIONS

café, thé et infusions inclus.

Aménagement et location d'une salle supplémentaire = 190 \$

TAXES EN SUS

Tarifs sujet à changement

Les Plats de résistance

- Boeuf bourguignon / 31 \$
- Braisé de veau à la cacciatora / 31 \$
- Tofu sauté aux légumes à l'oriental / 31 \$
- Brochette de poulet, sauce chasseur / 31 \$
- Côtelette de porc, sauce à l'érable / 31 \$
- Fish & Chips à la bière (morue) / 31 \$
- Linguine pesto aux tomates séchées et parmesan / 31 \$
- Cannellonis farcis aux veau, épinards, ricotta fait maison / 31 \$
- Suprême de poulet à la parmigiana / 31 \$
- Rosbif au jus / 31 \$
- Table du Temps des Fêtes / 31 \$ **
- Bavette de boeuf AAA marinée sauce Robert (saignante) / 33 \$
- Steak de thon sauce crème sûre avocat et lime / 33 \$ *
- Mignon de porc aux canneberges et à l'érable / 33 \$
- Suprême de volaille à la crème et aux fines herbes / 33 \$
- Filet de porc parfumé au porto / 33 \$
- Poulet au cidre de pommes et noisette de brie / 33 \$
- Carré de porc au romarin et au porto / 33 \$
- Coq au porc, sauce au vin et aux champignons / 33 \$
- Vivaneau avec salsa mangues et huiles aux herbes / 36 \$
- Osso-Buco à la milanaise / 36 \$
- Côtelettes d'agneau au romarin / 36 \$

Les Desserts (certains sont inclus)

- Gâteau mousse au chocolat
- Tarte au sucre et sirop d'érable
- Gâteau mousse à l'érable
- Gâteau mousse au quatre fruits
- Bûche de Noël (en saison)
- Crème brûlée (supplément de 2 \$)
- Gâteau croustillant royal truffe au chocolat (supplément 2 \$)
- Explosion pommes caramel (supplément de 2 \$)
- Gâteau au fromage New York (supplément 2 \$)
- Panaché de fruits et fromages (supplément 6 \$)

NOUVEAUTÉ : POUR UN SUPPLÉMENT DE 1,75\$, ESSAYEZ NOTRE NOUVELLE PATATE DAUPHINOISE !

* Tataki et steak de thon provenant de pêche éco-responsable

** Ne peut pas être jumelé à aucun autre plat



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS:

200, boul. Saint-Sacrement, Saint-Gabriel-de-Valcartier (Québec) G0A 4S0

418-844-3771 poste 12 Sans frais: 1-888-317-3771 poste 12

www.aubergedumont.qc.ca

info@aubergedumont.qc.ca