



LA TABLE DE L'AUBERGE 2018-2019

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

- Rouleaux impériaux aux légumes / **5\$**
- Fondue parmesan au vin blanc / **5\$**
- Terrine de gibier et son confit / **5\$**
- Roulade d'asperges au gratin / **5\$**
- Feuilleté aux épinards, oignons et tomates / **5\$**
- Crevettes nobashi (2 morceaux) / **5\$**
- Tataki de thon (éco-responsable) / **6\$**
- Rondelles de calmar panées / **7\$**
- Carpaccio de bison en croûte de poivre sur roquette aux betteraves et aioli / **8\$**

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 \$**

Les Desserts (certains sont inclus)

- Gâteau mousse au chocolat
- Tarte au sucre et sirop d'érable maison
- Carré au sucre
- Gâteau mousse à l'érable
- Gâteau citron et framboises
- Marquise fromage marbrée aux fraises
- Bûche de Noël (en saison)
- Gâteau croustillant au chocolat (+ **3,25\$**)
- Mignon New York caramel salé (+ **3,25\$**)
- Gâteau mousse aux trois chocolats (+ **3,25\$**)

Les Plats de résistance

- Boeuf bourguignon / **31,50\$**
- Braisé de veau à la cacciatore / **31,50\$**
- Tofu sauté aux légumes à l'oriental / **31,50\$**
- Brochette de poulet, sauce chasseur / **31,50 \$**
- Poitrine de poulet manchon, sauce du diable / **31,50\$**
- Côtelette de porc, sauce à l'érable / **31,50\$**
- Linguine pesto aux tomates séchées et parmesan / **31,50\$**
- Cannellonis farcis aux veau, épinards, ricotta fait maison / **31,50\$**
- Suprême de poulet à la parmigiana / **31,50\$**
- Rosbif au jus / **31,50\$**
- Table du Temps des Fêtes (ne peut être jumelé à un autre plat) / **31,50\$**
- Filet de truite à la crème et à la ciboulette / **31,50\$**
- Sole citronnée, panée à l'italienne / **31,50\$**
- Filet de saumon sauvage de l'atlantique et tombée de poireaux caramélisés / **31,50\$**
- Fish & Chips à la bière (morue / 2 morceaux) / **31,50\$**
- Fish & Chips à la bière (aiglefin / 3 morceaux) / **33,50\$**
- Bavette de boeuf AAA marinée sauce Robert (saignante) / **33,50\$**
- Steak de thon (éco-responsable) sauce crème sûre avocat et lime/ **33,50\$**
- Mignon de porc aux canneberges et à l'érable / **33,50\$**
- Suprême de volaille à la crème et aux fines herbes / **33,50\$**
- Filet de porc parfumé au porto / **33,50\$**
- Cuisse de lapin confite, sauce à la moutarde et à l'estragon / **33,50\$**
- T-bones de porcelet romarin et porto / **33,50\$**
- Poulet au cidre de pommes et noisette de brie / **33,50\$**
- Coq au porc, sauce au vin et aux champignons / **33,50\$**
- Cuisse de canard confite aux bleuets du Lac / **33,50\$** (1 cuisson) **41,50\$** (2 cuissons)
- Côtelette d'agneau au romarin / **36\$**
- Filet mignon sauce poivrade / **36\$** (6 onces) **39\$** (7 onces) **42\$** (8 onces) **45\$** (9 onces)
- Médailillon de cerf rouge **OU** de bison et demi-glace aux champignons sauvages / **39\$** (5 onces)

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 et Tarifs sujet à changement sans préavis



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