

AUBERGE

&
CAMPAGNE

NOS ENTRÉES

OLIVES CHAUDES \$ 3

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE \$ 12

Bouillon de volaille, oignons
caramélisés, pain grillé et fromage
fondu

TOAST AUX CHAMPIGNONS \$ 13

Tartinade aux champignons de
Ferme Les Sept Crans

CHOUX-FLEURS FRITS \$ 13

Servi avec une mayo à la lime

BURRATA \$ 14

Tomates et coulis de basilic

FONDUE PARMESAN AU HOMARD \$ 14

Homard de la Gaspésie et Whiskey

GRAVLAX À LA SUÉDOISE \$ 16

Servi avec hovmästarsås

CRAB CAKE \$ 16

Servi sur salade croquante

CALMARS FRITS \$ 17

Servi avec une mayo à la lime

TATAKI DE THON \$ 18

Servi à l'asiatique, avec nouilles de
riz et édamame

NACHOS \$ 19

Nachos croustillants avec
fromage fondu et salsa El Gringo

NOS PLATS

**PLAT AUTOMNAL DU
MOMENT**

Informez-vous auprès de votre serveur-euse

SALADE NIÇOISE À LA \$ 24

FAÇON DE L'AUBERGE

Thon grillé et légumes de la Côte

**PÂTES FRAÎCHES DU
MOMENT** \$ 26

Sauce signée Les Trois Becs

POISSON DU MOMENT \$ 31

Servi avec légumes grillés et
pommes de terre

CONFIT DE CANARD \$ 31

Provenant de la ferme les
Canardises, servi avec légumes
grillés et pommes de terre

JOUE DE BOEUF \$ 34

Servie avec légumes grillés et
pommes de terre

CHILI \$ 21

Porc de notre ferme, légumes
Option Vegan disponible

DESSERT

Dessert signé Praline & Chocolat. \$ 12
Option sans gluten disponible.



Taxes et services non-inclus.