AUBERGE & CAMPAGNE

NOS ENTRÉES

OLIVES CHAUDES $ 3

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE $ 14
Bouillon de volaille, oignons caramélisés, pain grillé et fromage fondu

POTAGE À LA COURGE BUTTERNUT DES FAUX BERGERS $ 14
Courges de Charlevoix

FONDUE PARMESAN AU HOMARD $ 14
Homard de la Gaspésie et Whiskey

CHOUX-FLEURS FRITS $ 14
Servis avec une mayo à la lime

TOAST AUX CHAMPIGNONS $ 16
Tartinade aux champignons de Ferme Les Sept Crans

GRAVLAX À LA SUÉDOISE $ 16
Servi avec hovmästarsås

CRAB CAKE $ 16
Servi sur salade croquante

CALMARS FRITS $ 16
Servis avec une mayo à la lime

TATAKI DE THON $ 19
Servi à l'asiatique, avec nouilles de riz et édamame

NACHOS $ 19
Nachos croustillants avec fromage fondu et salsa El Gringo

BURRATA POUR DEUX $ 22
Sur purée de courge butternut et poireaux au beurre

NOS PLATS

PLAT AUTOMNAL DU MOMENT
Informez-vous auprès de votre serveur-euse

SALADE NIÇOISE À LA FAÇON DE L'AUBERGE $ 24
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 purée de pommes de terre fumées

CONFIT DE CANARD $ 34
Provenant de la ferme les Canardises, servi avec légumes grillés et gratin dauphinois

JOUE DE BOEUF $ 34
Servie avec légumes grillés et gratin dauphinois
SAUCE SIGNATURE D'ALEXANNE GRENIER $ 3

CHILI $ 22
Porc de notre ferme, légumes
Option Vegan disponible

DESSERT

Dessert signé Praline & Chocolat. $ 13
Option sans gluten disponible.

DÉGUSTONS CÔTE DE BEAUPRÉ

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU

Taxes et services non-inclus.