

AUBERGE

&
CAMPAGNE

NOS ENTRÉES

POTAGE DES FAUX BERGERS \$ 14
Courges de Charlevoix

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

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

CHOUX-FLEURS FRITS \$ 14
*Servi avec une mayo à la lime et
poivre*

ACRAS AUX CREVETTES \$ 16
Crevettes de la gaspésie

GRAVLAX À LA SUÉDOISE \$ 16
*Servi avec croûtons et
hovmästarsås*

CRAB CAKE \$ 16
*Servi avec salade croquante et une sauce
huîtres et gingembre*

CALMARS FRITS \$ 16
Servi avec une mayo à la lime

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

OLIVES CHAUDES \$ 3

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 \$ 26
MOMENT
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*

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

DESSERT

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

Taxes et services non-inclus.

