








AUBERGE BAKER

ENTRÉES | APPETIZERS

	Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de canneberges, sauce sirop d'érable et crème Migneron cheese in a pastry, hazelnuts shortbread, cranberry chutney, maple syrup and cream sauce	18 \$
	Rillettes de lapin, foccacia grillée, pesto de roquette, olives Kalamata et fleur d'ail marinée Rabbit rilette, grilled focaccia, arugula pesto, olives and marinated garlic scapes	16 \$
	Pétoncles poêlées, purée de panais à l'érable, noix de pacanes épicées Pan seared scallops, maple-glazed parsnip puree, spicy pecans	24 \$ <i>+ 4 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	18 \$
	Ris de veau flambé, sauce sous-bois Veal sweetbreads flambé with a mushroom sauce	20 \$ <i>+ 3 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>





SOUPES ET POTAGES | SOUPS

	Soupe aux pois de madame Baker ~ <i>Sans gluten</i> Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$
	Potage du moment ~ <i>Sans gluten</i> Inspiration soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$





PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE

	Granité du moment ~ <i>Sans gluten</i> Chef inspired gratine ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$ <i>+ 3 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>
---	--	---

DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN

	Pâté à la viande traditionnel du Québec Quebec's traditional meat pie	27 \$
	Ragoût de pattes et boulettes de porc de grand-maman Grandma's pork hock and meatball stew	27 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood pudding, Calvados flambée apple sauce	29 \$
	Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc) Québec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)	31 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

	Risotto au parmesan crémeux safrané et crevettes d'Argentine Saffron and parmesan creamy risotto with Argentine shrimps	35 \$
	Risotto aux légumes et protéines végétales Vegetable risotto with plant-based protein	28 \$
	Filet de bœuf Angus sauce au foie gras, pommes de terre style Hasselbach Angus beef tenderloin with foie gras sauce and Hasselback potatoes	45 \$ <i>+ 5 \$ / forfait (package)</i>
	Pavé de saumon mariné au gingembre, cuisson sous-vide, spaghetti de légumes sautés, sauce aux pois verts et à l'érable Ginger-marinated salmon filet prepared sous-vide, vegetable spaghetti, green pea and maple sauce	38 \$
	Magret de canard grillé, sauce érable et bleuets, mousseline de patates douces et échalotes confites Grilled duck breast, maple and blueberry sauce, sweet potato mousseline and caramelized shallots	38 \$

POUR UNE TABLE D'HÔTE | 5 COURSE MEAL

Ajoutez 30 \$ au prix de votre plat principal et obtenez une entrée, un potage, un dessert et un breuvage chaud.

Add \$30 to the price of your entrée and choose an appetizer, a soup, a dessert and a hot beverage.

***Svp, signalez toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur.

****Please make the staff aware of any allergy or intolerance that you may have.*

MENU DÉGUSTATION

POUR 2 PERSONNES | FOR 2

Amuse-bouches
Hors d'œuvres

Choisir 1 entrée sur la carte
Choose 1 appetizers on the menu

Choix de crème, soupe ou jus
Choice of soup or juice

Granité
Granite

Sélectionnez un choix
de plat principal sur le menu
Pick up one choice of main course on the menu

Sélection de fromages fins du Québec
Selection of Quebec's finest cheeses

Porto
Port wine

Dégustation de desserts maison
Choose from our selection of homemade desserts

Thé, café ou infusion
Coffee, regular or herbal tea

180 \$ pour 2 / 90 \$ par personne
\$180 for 2 / \$90 per person

DOUCES FRIVOLITÉS | DESSERTS

La tarte au sucre de madame Baker Mrs. Baker's sugar pie	8 \$	Café filtre Coffee	3 \$
Tiramisu en verrine Tiramisu served in glass	9 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	3 \$
Sorbet de fruits ~ <i>Sans gluten</i> Fruit sorbet ~ <i>Gluten free</i>	8 \$	Expresso	3,50 \$
Crème brûlée à l'érable et crumble de spéculoos Maple crème brûlée with speculoos crust	10 \$	Capuccino	4 \$
Tarte chocolat framboise, confiture de petits fruits Chocolate raspberry tartlet with mixed berry jam	9 \$	Café au lait (bol) Latte (bowl)	5 \$
Assiette de fromages fins Fines cheeses plate	15 \$	Une gourmandise : Indulge yourself	
		Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's	9 \$
		Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria	9 \$
		Cafés spécialisés Specialty coffees	
		Brésilien Cognac, Grand Marnier, Tia Maria Brazilian	13 \$
		Espagnol Barista, Rhum Spanish	13 \$
		Italien Amaretto, Tia Maria, Sambuca Italian	13 \$
		Baker Canadian Club, Irish Mist, sirop d'érable	13 \$