









AUBERGE BAKER

ENTRÉES | APPETIZERS

	Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de camerise, sauce érable et crème Migneron cheese in a pastry, spides nuts, haskap berry chutney, maple and cream sauce	18 \$
	Tartare de cerf rouge du Québec, pousses de sapin, mayonnaise au poivre des dunes, crumble d'amandes et toast au thé du Labrador Quebec red deer tartar, fir tree seedlings, green alder pepper mayo, almond and Labrador toast crumble	22 \$
	Ceviche d'omble chevalier, leche de tigre, salade de fruits de mer fumés et maïs grillé Artic char ceviche, smoked seafood salad and grilled corn	24 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	18 \$
	Cake de citrouille et sa purée aux épices automnales, billes de citrouille compressées à l'huile de caméline et graines torrifiées Pumpkin cake with a fall spice puree, pumpkin balls with camelina oil, roasted pumpkin seeds	16 \$
	Huîtres crues, choix selon arrivage, mignonette du moment et granité Raw oysters, with a chef's choice mignonette and granite	3 huîtres 15 \$ 6 huîtres 27 \$ 6 huîtres + 7 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)




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 gratiné ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$ + 3 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)
---	--	---

DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN

	Pâté à la viande et marinades maison Traditional meat pie and homemade pickles	24 \$
	Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel Traditional pork hock and meatball stew	26 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce	28 \$
	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)	30 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

	Pintade fumée, mélange de légumes de saison et de gourganes, sauce BBQ à la bière rousse <i>Grosse-Île</i> de la <i>Microbrasserie des Beaux Prés</i> + 5 \$/forfait (package) Smoked guinea fowl, medley of seasonal vegetables and broad beans, BBQ sauce with <i>Grosse-Île</i> red beer from the <i>Beaux Prés Microbrewery</i>	36 \$
	Ombre Chevalier de la Gaspésie, riz sauvage, bettes à carde et beurre blanc aux herbes Gaspé artich char, wild rice, Swiss chard and herbal infused beurre blanc	38 \$ + 5 \$/forfait (package)
	Strascinati, fondue de tomate, caponata d'aubergine et copeaux de parmesan Strascinati, tomato fondu sauce, eggplant caponata ans slices of parmesan	27 \$
	Macreuse de bœuf braisée, sauce au vin rouge garniture cocotte, purée et chips de céleri-rave Braised beef shoulder, red wine sauce, slow roasted vegetables, celery root puree and chips	39 \$ + 5 \$/forfait (package)

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.

Forfait dégustation ~ 185 \$ pour 2 / 92,50 \$ par personne

Tasting Package - \$185 for 2 / \$92,50 per person

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

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

DOUCES FRIVOLITÉS | DESSERTS

La tarte au sucre de madame Baker Mrs. Baker's sugar pie	8 \$	Café filtre Coffee	2 \$
Croustade aux pommes et nard des pinèdes, crème glacée aux pommes, noisettes en nougatine Apple and pine nard crisp, apple cream and hazelnut nougat	10 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	2 \$
Trio de sorbets maison - <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio - <i>Gluten free</i>	8 \$	Expresso	3 \$
		Capuccino	3,75 \$
		Café au lait Latte	4,50 \$
Crème brûlée à l'argousier et son sorbet Sea-buckthorn flavored crème brûlée and perfect sorbet	9 \$	Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection	3 \$
Moelleux au chocolat, glace au mélilot, sauce au chocolat Chocolate molten cake, sweet clover ice cream and a chocolate sauce	9 \$	Une gourmandise : Indulge yourself :	
		Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's	8 \$
		Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria	8 \$