

AUBERGE BAKER

Entrées / Appetizers



Burratini, pesto à la fleur d'ail et coulis balsamique 15\$

Burratini, garlic scapes pesto and balsamic glaze



Carpaccio au veau du Québec, copeaux de parmesan, purée d'ail noir 16\$

mayo érable romarin et asperges, crêtons et câpres

Quebec veal carpaccio, parmesan shaving, black garlic puree, maple rosemary mayo, asparagus crouton with capers



Migron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de canneberge, sauce sirop d'érable et crème 18\$

Migron cheese in a pastry, hazelnuts shortbread, cranberry chutney, maple syrup and cream sauce



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados 18\$

Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce



Poêlée de pétoncles sur purée de maïs, salsa de truffe noire 25\$

Pan seared scallops on a corn puree, and black truffle salsa

(3\$ sur table d'hôte ou forfait / on package)



Foie gras au torchon au Sortilège, brioche de « Praline & Chocolat » 28\$
pommes caramélisées et mueslix maison

Cloth wrapped foie gras flavoured with Sortilège, brioche from "Praline & Chocolat" caramelized apples and home prepared mueslix

(6\$ sur table d'hôte ou forfait / on package)

SOUPES ET POTAGES | SOUPS



Soupe aux pois de madame Baker ~ Sans gluten

7\$

Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ Gluten free



Potage du moment ~ Sans gluten

7\$

Inspiration soup ~ Gluten free



Bisque de homard

14\$

Lobster bisque

(5\$ sur table d'hôte ou forfait / on package)

PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE



Granité du moment ~ Sans gluten

7,50\$

(+ 3\$ | table d'hôte)

Chef inspired granita ~ Gluten free

DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN



Pâté à la viande traditionnel du Québec

30\$

Quebec's traditional meat pie



Ragoût de pattes et boulettes de porc de grand maman

30\$

Grandmother's pork hock and meatball stew



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados

30\$

Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce



Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc)

33\$

Québec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES



**Orzo, tomates séchées, sauce crème florentine, épinards
et courgettes grillées** **30\$**

Orzo, dried tomatoes, florentine cream sauce, spinach and grilled zucchinis



**Pavé de saumon grillé de l'Atlantique, salsa de fraises de la ferme
Simard et basilic frais sur orzo aux pleurottes et légumes** **35\$**

Grilled Atlantic salmon fillet, strawberry and fresh basilic salsa on a bed
of oyster mushroom and vegetable orzo



Tagliatelles homardine aux crevettes pochées ail et vin blanc **35\$**

Lobster sauce tagliatelle shrimp poached in a garlic and white wine sauce



**Magret de canard de la ferme St Louis de Gonzague, sauce porto
aux bleuets et romarin** **39\$**
+4 \$ (forfait/package)

Louis de Gonzague duck breast with a port wine, blueberry, and rosemary sauce



**Filet de bœuf AA (6 oz) sauce marchand de vin, purée et légumes
du moment** **45\$**
+7 \$ (forfait/package)

AA beef tenderloin (6 oz), wine sauce, puree, and seasonal vegetables

Table d'hôte – 5 courses

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.**
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	3\$
Sorbet de fruits ~ <i>Sans gluten</i> Fruit sorbet ~Gluten free	8\$	Thé ou tisane Tea or tisane	3\$
Crème brûlée au Tia Maria et son biscuit sablé maison	9\$	Expresso	3,50\$
Mini shortcake aux fraises et à la rhubarbe Mini strawberry and rhubarb shortcake	12\$	Capuccino	4\$
Assiette de fromages fins ~ Fine cheeses plate	15\$	Café au lait (bol) Latte (bowl)	5\$
+ 5\$ / table d'hôte et forfait(package)			

Menu dégustation

Pour 2 personnes / For 2

Amuse-bouche
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
Granita

**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

195.00\$ pour/for 2