









# 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	15 \$
	Pétoncles poêlées, feuilleté aux herbes, caviar d'aubergine, siphon de tahini, vinaigrette tranchée Pan-fried scallops, herb puff pastry, eggplant caviar, tahini and vinaigrette	24 \$ + 4 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	18 \$
	Huîtres crues avec mignonette au vin de framboises et algues de la Gaspésie Raw oysters, raspberry vinegar mignonette and seaweed	3 huîtres 12 \$ 6 huîtres 20 \$ 6 huîtres + 3 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)
	Terrine de foie gras au cacao, poires pochées, gel d'hibiscus, brioche grillée Foie gras terrine with cocoa, peached pears, hibiscus jelly and toasted brioche	20 \$ + 3 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)





## SOUPES ET POTAGES | SOUPS

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

## PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE

	Granité du moment ~ Sans gluten Chef inspired gratine ~ Gluten free	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	27 \$
	Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel Traditional pork hock and meatball stew	27 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood pudding, Calvados flambéed 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

	Gnocchis aux champignons, œuf parfait, mousse de Sauvagine et choux de Bruxelles grillés Mushroom gnocchi, egg parfait, grilled Brussel sprouts and Sauvagine foam	30 \$
	Macreuse de bœuf braisée, sauce au vin rouge, garniture cocotte, purée et chips de céleri-rave Braised beef brisket, red wine sauce, garnish with pureed and celeriac chips	39 \$ <i>+ 5 \$ / forfait (package)</i>
	Fricassée de la mer : omble chevalier, pétoncle, demie-queue de homard, poireau en sifflet et pommes de terre fondantes, sauce safranée Seafood friccasse: Artich char, scallop, demi lobster tail, served with leeks and fondant potatoes with a saffron sauce	42 \$
	Magret de canard grillé, chou farci au canard confit, purée de carottes, courge musquée rôtie et jus forestier Grilled duck breast, cabbage stuffed with duck confit, carrot puree and roasted pumpkin	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 \$
Trio de sorbets maison - <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio - <i>Gluten free</i>	8 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	3 \$
Cheesecake argousier, citron vert, crumble de chocolat et gel d'argousier de la ferme Nicole Sea buckthorn cheesecake, lime and chocolate crumble and buckthorn jelly	9 \$	Expresso Capuccino	3,50 \$ 4 \$
Crème brûlée aux pétales de rose, baklava maison Rose petal crème brûlée, homemade baklava	9 \$	Café au lait (bol) Latte (bowl)	5 \$
Tarte chocolat framboise, nougatine grué de cacao, gel de framboise Chocolate and raspberry tart, nougat, chocolate nibs, raspberry jelly	9 \$	Une gourmandise : Indulge yourself	
		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 \$