









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 \$ |
|  | Salade de crevettes nordiques, mayo épicée aux algues de la Gaspésie, concombre, radis mariné et fenouil
Salad with nordic shrimp, spicy mayo with Gaspé seaweed, cucumber, marinated radish and fennel | 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 \$ |
|  | Burratini et croûton de foccacia, aubergine grillée, tomates rôties, pesto de fleur d'ail et crème de balsamique
Burratini with focaccia crouton, grilled eggplant, roasted tomatoes, garlic scape and balsamic cream pesto | 14 \$ |
|  | Tartare de cerf rouge sur son os, mayo à la moëlle, thé du Labrador et poivre des dunes, chips de riz soufflé
Deer tartar, bone marrow mayo with Labrador tea and green alder, puffed rice chip | 20 \$ |





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

	Feuilleté de ratatouille et sa mousse de féta aux herbes Ratatouille puff with a feta and fresh herb topping	30 \$
	Filet de flétan de la Gaspésie au sumac vinaigrier, velouté de panais, beurre blanc aux algues, asperges grillées et chips de kale Halibut with sumac vinegar, parsnip puree, beurre blanc with seaweed, grilled aspergus and a kale chip	38 \$
	Filet de bœuf Angus sauce Choron, pomme de terre et légumes assortis Extra Surf and Turf (3 crevettes) Angus beef tenderloin with Choron sauce and vegetables Extra Surf and Turf (3 shrimps)	55 \$ + 9 \$ /forfait (package) + 9 \$
	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 \$ + 7 \$ /forfait (package)
	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

195 \$ pour 2
\$195 for 2

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 \$	Espresso	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	
En guise de dessert sur forfait table d'hôte Instead of dessert on full course dinner	5 \$	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 \$