








AUBERGE BAKER

Le chef Bernard et sa brigade aux fourneaux...


ENTRÉES | APPETIZERS

	Salade de jeunes pousses, pacanes à l'érable, croûtons de Brie de Portneuf, vinaigrette à la canneberge ~ <i>Option sans gluten</i> Baby leaf salad, maple pecans, Brie de Portneuf, croutons and cranberry vinaigrette <i>Gluten free option</i>	13 \$
	Migneron de Charlevoix en croûte, sauce érable et crème Migneron cheese in a pastry, maple and cream sauce	14 \$
	Tartare de bœuf au chorizo, chips maison et réduction de balsamique <i>Option sans gluten</i> Beef tartar, homemade chips and a balsamic reduction ~ <i>Gluten free option</i>	15 \$
	Ceviche de pétoncles des Îles-de-la-Madeleine à l'ail noir de l'Île d'Orléans <i>Sans gluten</i> Îles-de-la-Madeleine scallop ceviche with black garlic from Île d'Orléans ~ <i>Gluten free</i>	16 \$
	Poêlée de ris de veau aux épices d'Orient et émulsion de pois chiches <i>Option sans gluten</i> Pan-fried veal sweetbreads with oriental spices and chickpea emulsion ~ <i>Gluten free option</i>	15 \$
	Terrine de foie gras de canard sur pain brioché et chutney d'argousier de la Ferme Nicole ~ <i>Option sans gluten</i> Duck foie gras terrine on brioche bread and sea buckthorn chutney from the Ferme Nicole ~ <i>Gluten free option</i>	23 \$ + 7 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	13 \$

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 aux fraises de l'Île d'Orléans ~ <i>Sans gluten</i> Ile d'Orleans strawberry granitée ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$ * + 3 \$ / forfait (package)
---	---	---

DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN

	Pâté à la viande et marinades maison Traditional meat pie and homemade pickles	23 \$
	Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel Traditional pork hock and meatball stew	25 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce	26 \$
	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)	28 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

	Pâtes fraîches à l'inspiration du chef Fresh pasta with the Chef's sauce of the day	26 \$
	Gnocchis à la courge musquée, sauce crémeuse au fromage de chèvre, glace de viande aux épices d'automne et canard confit Butternut squash gnocchi, creamy goat cheese sauce, beef stock with fall spices, and duck confit	26 \$
	Ombre chevalier de la Gaspésie et son beurre maître d'hôtel au sapin, velouté de pommes de terre fumé ~ <i>Sans gluten</i> Arctic char from Gaspésie, fir tree maitre d'hôtel butter, smoked potato velouté ~ <i>Gluten free</i>	29 \$
	Caille de l'Île d'Orléans farcie au foie gras et ses cuisses confites, pommes de terre fondantes, sauce aux dattes ~ <i>Sans gluten</i> Quail stuffed with foie gras, and its confit legs, fondant potatoes and date sauce ~ <i>Gluten free</i>	32 \$
	Flanc de porc du Québec lacqué à l'érable, aligot de pommes de terre à la Tomme d'Elles de Charlevoix, choux de Bruxelles braisés aux lardons <i>Sans gluten</i> Maple-lacquered Quebec pork belly, potatoes aligot with Tomme d'Elles de Charlevoix, braised Brussels sprouts with bacon bits ~ <i>Gluten free</i>	26 \$
	Onglet de boeuf assaisonné de poivre des dunes au bacon des Épices du Guérrier, sauce à la moëlle de boeuf ~ <i>Sans gluten</i> Hanger steak seasoned with green older peppers from with bacon from Épices du Guérrier, beef marrow sauce ~ <i>Gluten free</i>	32 \$

POUR UNE TABLE D'HÔTE | 5 COURSES DINER

Ajoutez 25,00 \$ au prix de votre plat principal et obtenez une entrée,
un potage, un dessert et un breuvage chaud.

*Add \$25 to the price of your entrée and choose an appetizer, a soup,
a dessert and a hot beverage.*

Forfait dégustation ~ 160,00 \$ pour 2 / 80,00 \$ par personne

Tasting Package ~ \$160 for 2 / \$80,00 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	7,50 \$	Café filtre Coffee	2,00 \$
Gâteau au fromage et chocolat blanc au zeste de citron vert Cheesecake and white chocolate with lime zest	9,00 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	2,00 \$
		Espresso	3,00 \$
Quatre-quarts au nard des pinèdes, mousse au chocolat noir et poires aux épices Pound cake with nard of pine forests, dark chocolate mousse and spiced pears	9,00 \$	Capuccino	3,75 \$
		Café au lait Latte	4,50 \$
Crème brûlée à l'amaretto, friand guimauve Crème brûlée with amaretto, its delicacy and marshmallow	9,00 \$	Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection	3,00 \$
Trio de sorbets maison - <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$	Une gourmandise :	
Tarte tatin et sa crème glacée aux mélilots Tarte tatin and its melilots essence ice cream	9,00 \$	Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's	8,00 \$
		Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria	8,00 \$