










# AUBERGE BAKER

## ENTRÉES | APPETIZERS

	Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de canneberges, sauce sirop érable et crème Migneron cheese in a pastry, shortbread hazelnuts, cranberry chutney, maple syrup and cream sauce	15 \$
	Carpaccio de cerf rouge du Québec, câpres frites, purée d'ail noir, espuma de parmesan, huile de basilic et mini croûtons Quebec venison, fried capers, black garlic puree, parmesan foam, basil oil and mini croutons	18 \$
	Croustillant d'omble chevalier de Gaspésie et taro, sauce soubise ponzu au miso Crusty Gaspé arctic char with taro served with a ponzu and miso soubise sauce	17 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	15 \$
	Arancini sauce style putanesca Arancini with a puttanesca style sauce	16 \$
	Tartelette fine au ricotta, champignons, ris de veau, glace de viande à la moëlle Thin tart with ricotta, mushrooms, sweetbreads and a bone marrow glaze	18 \$
	Huîtres crues avec mignonette, vin de framboises et algues de la Gaspésie ou gratinées au fromage Hercule avec tombée de poireaux et de lardons Raw Cheebooktook oysters, raspberry vinegar mignonette and Royal seaweed or au Gratin with Hercule cheese, broiled leek and lardons with bacon	3 huîtres 14 \$ 6 huîtres 25 \$ 6 huîtres + 7 \$ / 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 ~ <i>Gluten free</i>	7 \$
	Potage du moment ~ Sans gluten Inspiration soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$

## PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE

	Granité du moment ~ Sans gluten Chef inspired granita ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$ + 3 \$ / table d'hôte
---	---	----------------------------------

## 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

27 \$



Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc)  
Quebec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)

28 \$

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES



Flanc de porc braisé et lacqué, purée de panais, bok choys rôtis et kimchi maison  
Braised and lacquered pork flank, mashed parsnip, roasted bok choy and homemade kimchi

38 \$



Filet de sébaste, tapenade d'olive Kalamata, choux de Bruxelles grillés  
et pommes de terre parfaites

36 \$

Rock fish fillet, Kalamata olive tapenade, grilled Brussel sprouts and a potato parfait



Jarret d'agneau braisé, jus corsé au vin rouge et thym, polenta crémeuse  
au parmesan et ail rôti, poêlée de champignons King  
et oignons perlés

41 \$

+ 9 \$/forfait (package)

Braised lamb shank, thyme and red wine sauce, creamy polenta with parmesan  
and roasted garlic, King mushrooms and pearl onions



Magret de canard lacqué au soja et sirop d'érable de la côte de Beaupré,  
duo de choux fleur : rôti et en purée, miso et ail noir, sauce yuzu et physalis

39 \$

Duck breast lacquered with soy and Beaupré coast maple syrup, cauliflower duo:  
roasted and pureed with miso and black garlic, yuzu and gooseberry sauce

## 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 une entrée sur la carte

Choose one 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

Tea, regular coffee or herbal tea

*180\$ pour / for 2*

## DOUCES FRIVOLITÉS | DESSERTS

<p>La tarte au sucre de madame Baker Mrs. Baker's sugar pie</p>	<p>8 \$</p>	<p>Café filtre Coffee</p>	<p>2 \$</p>
<p>Gâteau crémeux à l'argousier de la Ferme Nicole, mousse au fromage et chocolat blanc, argousier confit au romarin Creamy sea buckthorn cake, cheese and white chocolate mousse, sea buckthorn berries confit prepared with rosemary</p>	<p>10 \$</p>	<p>Thé ou tisane Tea or tisane</p> <p>Expresso</p>	<p>2 \$</p> <p>3 \$</p>
<p>Trio de sorbets maison ~ <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio ~ <i>Gluten free</i></p>	<p>7,50 \$</p>	<p>Capuccino</p> <p>Café au lait Latte</p>	<p>3,75 \$</p> <p>4,50 \$</p>
<p>Crème brûlée à la pistache et son petit gâteau blondie Pistacchio flavored crème brulée served with mini cake</p>	<p>9 \$</p>	<p>Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection</p>	<p>3 \$</p>
<p>Tartelette aux poires et érable, crème glacée à l'ail noir maison Pear and maple tartlet with homemade black garlic ice cream</p>	<p>9 \$</p>	<p>Une gourmandise : Indulge yourself :</p>	
<p>Croustillant choco-noisette, sauce caramel Choco-hazelnut crispy cake with caramel sauce</p>	<p>9 \$</p>	<p>Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's</p> <p>Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria</p>	<p>8 \$</p> <p>8 \$</p>