










AUBERGE BAKER

ENTRÉES | APPETIZERS

	Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de camerise, sauce érable et crème Migneron cheese in a pastry, spides nuts, haskap berry chutney, maple and cream sauce	18 \$
	Tartare de cerf rouge du Québec, pousses de sapin, mayonnaise au poivre des dunes, crumble d'amandes et toast au thé du Labrador Quebec red deer tartar, fir tree seedlings, green alder pepper mayo, almond and Labradot toast crumble	22 \$
	Ceviche d'omble chevalier, leche de tigre, salade de fruits de mer fumés et maïs grillé Artic char ceviche, smoked seafood salad and grilled corn	24 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	18 \$
	Ravioli de chou-rave compressé à l'estragon, farci à la ricotta, légumes croquants et tuile de cameline Kohlrabi ravioli compressed with tarragon, stuffed with ricotta, crispy vegetables and camelina tiles	17 \$
	Huîtres crues selon arrivage, mignonette du moment et granité Raw oysters, with a chef's choice mignonette and granite	3 huîtres 15 \$ 6 huîtres 27 \$ 6 huîtres + 7 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)





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 \$
	Soupe froide ~ <i>Sans gluten</i> Cold soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$





PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE

	Granité du moment ~ <i>Sans gluten</i> Chef inspired gratiné ~ <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	24 \$
	Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel Traditional pork hock and meatball stew	26 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce	28 \$
	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)	30 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

	Pintade fumée, mélange de légumes de saison et de gourganes, sauce BBQ à la bière rousse <i>Grosse-Île</i> de la <i>Microbrasserie des Beaux Prés</i> Smoked guinea fowl, medley of seasonal vegetables and broad beans, BBQ sauce with <i>Grosse-Île</i> red beer from the <i>Beaux Prés Microbrewery</i>	36 \$
	Flétan de la Gaspésie en croûte d'algues, bouillon dashi, rabiolas grillées, chips de Nori Gaspé halibut in a seaweed coating, miso broth, grilled turnips and nori chips	45 \$ + 9 \$ /forfait (package)
	Cavatelli aux tomates et zucchini grillés, sauce fromage et copeaux de parmesan Tomato and grilles zucchini cavatelli, cheese sauce and a shaving of parmesan	30 \$
	Pièce de bœuf du boucher et gratin dauphinois, légumes de saison rôtis et sauce style Choron Hanger steak with two kinds of scalloped potatoes au gratin and roasted seasonal vegetables with Choron style sauce	40 \$ + 5 \$ /forfait (package)

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.*

Forfait dégustation - 185 \$ pour 2 / 92,50 \$ par personne

Tasting Package - \$185 for 2 / \$92.50 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	8 \$	Café filtre Coffee	2 \$
Mille feuilles fraise-rhubarbe et son coulis Strawberry and rhubarb mille-feuilles with a fruit coulis	10 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	2 \$
Trio de sorbets maison ~ <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio ~ <i>Gluten free</i>	8 \$	Expresso	3 \$
		Capuccino	3,75 \$
		Café au lait Latte	4,50 \$
Crème brûlée à l'argousier et son sorbet Sea-buckthorn flavored crème brûlée and perfect sorbet	9 \$	Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection	3 \$
Moelleux au chocolat, glace au mélilot, sauce au chocolat Chocolate molten cake, sweet clover ice cream and a chocolate sauce	9 \$	Une gourmandise : Indulge yourself :	
		Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's	8 \$
		Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria	8 \$