



La petite carte – Salle à manger

Servie entre 11 h 30 et 22 h 00 Served from 11:30 a.m. to 10:00 p.m.

Le buffet du midi / Luncheon buffet 19,50

Marmite du jour, biscottes, pain et beurre.

Choix de jus de tomate et de légumes et de salades composées, assiette de crudités et trempette, miroir de viandes froides et charcuteries, frivolité de verdurettes et ses condiments.

Pâtes fraîches cuisinées à votre goût, moules à la saveur du jour, poisson selon les arrivages, plat de volaille, porc, agneau ou bœuf, rôti de bœuf au jus, riz pilaf, légumes du marché, pommes de terre au choix du chef.

Gâteaux et tartes assortis, salade de fruits frais.

Soup of the day with crackers, bread and butter.

Tomato and vegetable juices, assorted salads, crispy raw vegetables with dip, cold cuts and delicatessen, mixed baby greens and dressings.

Fresh pasta any style, mussels of the day, fresh catch of the day, chicken, pork, lamb or beef dish, traditional juicy rib roast, pilaf rice, fresh market vegetables, chef's potatoes.

Assorted cakes and pies, fresh fruit salad.

Amuse-bouche / Finger food

Variété de crudités et trempette / *Crispy raw vegetables with dip* **6,00**

Bol de frites / *Bowl of French fries* **3,00**

Ailes de poulet piquantes (8) / *Hot chicken wings (8)* **10,00**

Assiette de bouchées de l'auberge [kebab au poulet (3), bâtonnets de fromage (3), ailes de poulet (3)] **13,50**
Platter [Chicken skewers (3), cheese sticks (3), chicken wings (3)]

Tapas d'inspiration du terroir / *Regional crew's mood tapas* **19,00**

Nachos avec salsa, guacamole et fromage / *Nachos chips with salsa, guacamole and cheese dip* **9,50**

Nachos gratinés / *Nachos platter* **11,00**

Entrées et salade du marché / Appetizers & salads

Marmite du jour / *Soup of the day* **4,00**

Mesclun de fines laitues, vinaigrette balsamique / *Fine lettuces, balsamic dressing* **7,25**

Salade César / *Caesar salad* **8,25**

Saumon fumé de l'auberge / *Our own smoked salmon* **10,00**

Terrine de gibier, marmelade et croûtons / *Game terrine with marmalade and croutons* **10,25**



Coin des sandwichs / Sandwiches

Bagel de truite fumée et marinée, fromage et fines herbes, servi avec une salade verte	15,95
<i>Bagel garnished with smoked & pickled trout served with herbs cream cheese and green salad</i>	
Wrap au poulet mariné et pancetta, servi avec une salade verte	13,95
<i>Marinated chicken and pancetta wrap served with green salad</i>	
Club sandwich Godefroy	13,95
Pizza sur pâte mince toute garnie, servie avec salade César	16,50
<i>Thin crust pizza, all dressed, served with Caesar salad</i>	
Hamburger de bœuf assaisonné et mayonnaise au cheddar fort L' Ancêtre, servis avec crudités.....	13,95
<i>Seasoned beef burger with old cheddar mayo, served with crispy raw veggies</i>	

Plats principaux / Main dishes

Ravioli de blé aux légumes, tombée d'asperges, poivrons rouges et tofu, sauce rosée	18,00
<i>Garden veggies wheat ravioli, served with asparagus, red sweet pepper and tofu, rosée sauce</i>	
Bol de moules aux tomates cerises et basilic, servies avec frites Yukon Gold.....	15,00
<i>Cherry tomatoes and basil mussels served with Yukon gold French fries</i>	
Pavé de saumon à l'étuvée de poireaux et de crevettes, sauce aux baies roses et lime.....	23,00
<i>Steamed salmon fillet with leek and shrimps, pink peppercorn and lime-flavored sauce</i>	
Suprême de volaille rôti sur légumes racines, fond de gibier réduit à la mandarine et au xérès (20 min. de cuisson)	22,00
<i>Roasted chicken breast on root vegetables, game juice reduced with mandarin and xeres wine (20 min. cooking)</i>	
Entrecôte de bœuf <i>Manhattan</i> (200 g) grillée à votre goût, sauce aux cinq poivres.....	32,00
<i>Grilled Manhattan sirloin steak your style, five-pepper corns sauce</i>	

Fromages / Cheeses

Assiette de fromages (45 g) de nos producteurs / <i>Selection of Quebec cheeses platter</i> (45 g).....	13,50
---	--------------

Desserts

Panachée de fruits frais / <i>Fresh fruit platter</i>	6,25
Crème brûlée du moment / <i>Daily crème brûlée</i>	7,25
Fantaisie de la pâtissière / <i>Pastry cook delight</i>	8,25

Cafés spécialisés / Barista

Café / <i>Coffee</i>	1,97
Latté.....	3,29
Bol de café au lait.....	3,95
Cappuccino.....	3,29
Espresso / <i>Espresso</i>	2,41
Double espresso / <i>Double espresso</i>	3,08
Allongé / <i>Americano</i>	2,41

Boissons chaudes / Tea salon

Thé, infusion / <i>Black or herbal tea</i>	1,97
--	-------------

Breuvages / Beverages

Jus d'orange, de pamplemousse, de pomme, de canneberge, lait (2%).....	1,97 – 3,00
<i>Orange, grapefruit, apple or cranberry juice, milk (2%)</i>	

Bon appétit!

Service et taxes en sus / *Service and taxes not included.*