



Entrées

-  Panaché de fines laitues aux légumes de saison,
vinaigrette au pesto piquant aromatisé de piments chipotle8
Miniature fancy lettuces garnished with fresh seasonal veggies, spiced chipotle pesto vinaigrette
Saint-Justin, Eau minérale naturelle gazéifiée, Maskinongé – Québec (355 ml – 2,63)
-  Saumon de notre fumoir à l'huile parfumée au basilic et poivre noir10
Our own smoked salmon, basil & black peppercorn perfumed oil
Cuvée du Sommelier, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford & Auberge Godefroy – Québec (150 ml – 6,00)
- Tartare de truite fraîche et fumée des *Fumées des Monts de St-Alexis-des-Monts*,
yogourt à la ciboulette et à la lime surmonté de micro pousses des *Arômes de la terre* de Bécancour9
Fresh and smoked trout tartar with lime & chive yoghurt mayo, topped with baby greens from our neighbour's garden
Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2007, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7,00)
- Terrine de gibier de la *Maison du Gibier*,
accompagnée d'une marmelade d'oignons au balsamique et croûton aux raisins9
Locally farmed game terrine served with onion & balsamic marmalade and raisin crouton
Clos du Maréchal, 2008, Domaine du Ridge – Québec (150 ml – 7,00)
- Pilons de canard confits à saveur d'érable *Précourt-Dionne*,
acidulés au vinaigre de framboises sur légumes grillés10
Maple-flavoured crystallized duck drumstick, mellowed with raspberry vinegar, served on grilled veggies
California, Zinfandel, Woodbridge, 2008, Robert Mondavi – États-Unis (150 ml – 8,00)
- Foie gras de canard mi-cuit, servi avec salsa de truffes noires à la façon de l'auberge24
Partially cooked duck foie gras with black truffle salsa served Auberge style
(supplément de **15** en table d'hôte et en forfait / **15 extra to table d'hôte and package**)
Niagara Peninsula, V.Q.A., Icewine, Vidal, 2007, Inniskillin – Ontario (50 ml – 18,00)
- Tortillas croquant à la tombée d'escargots, de pommes et de poireaux,
sauce au cheddar fort *L'Ancêtre* aromatisée à l'érable11
Crispy tortillas served with snails, apples, leeks and maple-flavoured old cheddar sauce
Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2009, Mission Hill – Colombie-Britannique (150 ml – 8,00)
- Crevettes géantes grillées sur un panaché de champignons et de fruits de mer,
sauce crémeuse au whisky15
Grilled giant prawns with sautéed mushrooms & seafood, whisky cream sauce
(supplément de **9** en table d'hôte et en forfait / **9 extra to table d'hôte and package**)
Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2007, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7,00)



Interlude

- Granité glacé maison / Home-made sherbet3,75
Marmite du moment / Soup of the day4,00



Salle à manger Le Godefroy

Notre chef exécutif, Stéphane Hubert, et sa brigade vous réalisent des plats avec des produits québécois choisis le plus près de nous, aux tendances et aux saveurs actuelles, pour que votre expérience gastronomique soit dans vos meilleurs souvenirs.

Our executive chef, Stéphane Hubert, and his crew, create every dish with much sought-after locally grown or farmed trendy products, from our neighbours, making your gastronomic experience a part of your souvenirs.

Bon appétit!

Formule table d'hôte incluant :

l'entrée, le granité glacé **ou la marmite du moment, le plat principal et le dessert accompagné d'un café fraîchement moulu, d'un thé ou d'une infusion.
Ajouter **16** au prix de votre plat principal.**

Table d'hôte includes:

entrée, sherbet **or soup of the day, main course and dessert with fresh ground coffee, tea or herbal tea.
Add **16** to the price of your main course.**

Vos tous petits sont importants pour nous et méritent toute notre attention. Un menu est spécialement préparé pour eux. Demandez-le.
Your children deserve our full attention. Ask for the specially prepared menu.



Choix santé / Healthy meal



Choix végétarien / Vegetarian meal



La Route de l'érable



Fruits et légumes en vedette / Veggies lover



Plats principaux

-  **Medaglioni au fromage et légumes cuits sur BBQ, arlequin de sauce et poêlée de tofu**.....18
Cheese medaglioni pasta with veggies cooked on BBQ, tomato sauce, cheese cream sauce and pan-fried tofu
Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Grigio, 2008, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7,00)
-  **Tartare de truite fraîche et fumée des *Fumées des Monts de St-Alexis-des-Monts*, yogourt à la ciboulette et à la lime surmonté de micro pousses des Arômes de la terre de Bécancour**.....20
Fresh and smoked trout tartar with lime & chive yoghurt mayo, topped with baby greens from our neighbour's garden
Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2007, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7,00)
- Suprême de volaille mariné et poêlé, croustillant de parmesan et salami génoa, sauce au cognac**.....27
Marinated and roasted chicken breast, Genoan salami and parmesan chips, cognac sauce
Clos du Maréchal, 2008, Domaine du Ridge – Québec (150 ml – 7,00)
- Rôti de mignon de porc, feuilleté de champignons, sauce crémeuse au vin rouge**26
Roasted pork medallion served with mushrooms feuilleté and red wine creamy sauce
Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2007, Mission Hill – Colombie-Britannique (150 ml – 9,00)
-  **Magret de canard poêlé, croustillant à la fleur de sel, canneberges caramélisées à la liqueur *Sortilège*^{md}, sauce au porto et à l'érable *Précourt-Dionne***33
Roasted steaklet of duck, flower sea salt crisp topped with maple syrup liqueur, caramelized cranberries, maple, and port wine sauce
California, Zinfandel, Woodbridge, 2008, Robert Mondavi – États-Unis (150 ml – 8,00)
- Médallions de noix de ris de veau *Écolait* laqués à la carminée, fondant de beurre d'érable *Précourt-Dionne*, accompagnés d'une tartinade pomme et cannelle du *Verger Duhaime* de St-Germain**.....34
Roasted calves' sweetbread medallions glazed with slightly acid caramel, maple butter spread, garnished with apple and cinnamon chutney
Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2007, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7,00)
- Côte de veau du Québec grillée, accompagnée d'une tombée de lentilles vertes à la tomate**40
Grilled Québec's veal chop, served with pan-fried green lentils & tomato
 (supplément de **10** en forfait / **10** extra to package)
Cavalier du Versant, 2008, Domaine & Vins Gélinais – Québec (150 ml – 7,00)
Vin vinifié à partir de raisins cultivés dans la région de la Mauricie (Saint-Sévère)
- Carré d'agneau *White Stripe*^{md} poêlé, jus de veau corsé aromatisé aux fines herbes des *Fleurallies Comestibles de Monique***45
Pan-fried White Stripe^{md} loin of lamb, reduced cooking juice flavoured with locally grown fresh herbs
 (supplément de **15** en forfait / **15** extra to package)
Washington State, Cabernet Sauvignon, 2007, 14 Hands – États-Unis (150 ml – 10,00)
- Terre et mer (Filet mignon de bœuf (170 g) grillé et filet de mahi-mahi à la tapenade sur riz crémeux aux fruits de mer et à la *Blanche de Chambly*^{md})**.....35
Surf & Turf (Grilled beef tenderloin and mahi-mahi filet with tapenade, served with seafood & beer creamy rice)
Cuvée du Sommelier, Réserve Spéciale, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford & Auberge Godefroy – Québec (150 ml – 6,00)
- Assiette haute mer à la fleur d'ail (1 homard, 2 langoustines, 2 crevettes et 2 pétoncles à la fleur d'ail)**44
Seafood platter (1 lobster, 2 scampis, 2 prawns and 2 scallops cooked with garlic flower)
 (supplément de **14** en forfait / **14** extra to package)
Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2009, Mission Hill – Colombie-Britannique (150 ml – 8,00)
- Entrecôte de bœuf (200 g) marinée et grillée, sauce aux cinq baies et au brandy**.....32
Marinated and grilled sirloin steak served with a five-peppercorn and Brandy sauce
Washington State, Cabernet Sauvignon, 2007, 14 Hands – États-Unis (150 ml – 10,00)
- Suggestion du chef / *Chef's inspiration***32
Pour l'harmonie vin, demandez à nos sommeliers
- Inspiration du pêcheur apprêté à la façon de notre brigade / *Catch of the day... crew's mood***.....23
Pour l'harmonie vin, demandez à nos sommeliers