

Le Godefroy

Salle à manger

Nous prenons un soin minutieux pour vous réaliser des plats à partir des meilleurs produits d'ici, aux tendances et aux saveurs actuelles.

Nous souhaitons que votre expérience gastronomique demeure dans vos meilleurs souvenirs.

Bon appétit !

Stéphane Hubert
Chef exécutif

Table d'hôte 4 services

Ajoutez 23. au prix du plat principal
Entrée | Potage | Plat principal | Dessert et café

Table d'hôte 3 services

Ajoutez 15. au prix du plat principal
Potage | Plat principal | Dessert et café



Certifié Terroir & Saveurs



Membre des Aliments du Québec au menu



Informez-nous de vos restrictions alimentaires



Demandez notre menu conçu pour vos tout-petits

Les entrées

Variété de laitues | 12.

mozzarella fraîche, tomates et cipollini marinés,
huile de basilic

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2018, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml) | 11.

Saumon de notre fumoir | 19.

betteraves chioggia, pommes vertes et concombres
aromatisés à l'érable, vinaigrette lime et coriandre

Niagara Peninsula, Pinot Griggio, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Rillettes de porc McTavish | 19.

crème fromagée à l'ail noir bio,
confiture de figes, jeunes pousses,
croûtons aux noisettes et aux figes

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2019, Jackson-Triggs – Canada | 11.

Tartare de truite (3 oz) | 19.

mayo yuzu à la moutarde et à l'Espelette,
pesto de roquettes et croûtons

Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – Canada | 12.

Tartare de bœuf (3 oz) | 19.

lardons et copeaux de cheddar fort, mayo à l'huile de truffe

Chardonnay, Sawmill Creek – Canada | 12.

Bouchées végé | 15.

Houmous | Bruschetta | Croquants du jardin
Tofu tempura à l'érable

Prémices, 2020, Artisans du Terroir – Montérégie (150 ml) | 10.

Noix de ris de veau | 23. (suppl. 7.)

poêlées au beurre noisette, pommes du Québec caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin *Cacao Barry*

Chardonnay, Sawmill Creek – Canada | 12.

Pétoncles cuits à l'unilatéral | 28. (suppl. 12.)

baies d'argousier, pommes paille, émulsion coco-vanille

Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – Canada | 12.

Foie gras de canard style torchon | 28. (suppl. 12.)

Vermouth de pomme, pomme au sucre brûlé,
gelée de pommettes, jeunes pousses,
croûtons et coulis de chocolat Tanzanie

Chardonnay, Sawmill Creek – Canada | 12.

La pause

Marmite fumante | 8.
selon l'inspiration du moment

Les principaux

Ravioli caprese | 27.
tombée de choux de Bruxelles, tomates,
poireaux et câpres frits, crémeuse acidulée
Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2020, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml) | 11.

Nouilles de riz | 26.
variété de champignons, kale, poivrons rouges et
oignons verts, sauce tamari au sésame
Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – Canada | 12.

Poissons

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral | 32.
cheddar fort Panko, asperges vertes à l'ail noir bio,
salade de tomates et de mangues, vinaigrette à l'huile d'olive et yuzu
Chardonnay, Sawmill Creek – Canada | 12.

Tartare de truite (6 oz) | 37.
mayo yuzu à la moutarde et Espelette,
pesto de roquette et croûtons
Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – Canada | 12.

Viandes blanches

Tendres médaillons de filet de porc poêlés | 34.

légumes rôtis et pommes de terre,
confiture de camerises, sauce au porto et poivre de Sichuan

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Mille-feuille de veau du Québec | 47. (suppl. 15. en forfait)

parmentier de poireaux, garniture de tomates et de portabella,
sauce au vin blanc

Chardonnay, Sawmill Creek – Canada | 12.

Viandes rouges

Tartare de bœuf (6 oz) | 37.

lardons et copeaux de cheddar fort, mayo à l'huile de truffe,
servi avec frites et verdurette

Chardonnay, Sawmill Creek – Canada | 12.

Filet mignon grillé (8 oz) | 55. (suppl. 20. en forfait)

carottes nantaises au miel, variété de champignons à l'ail noir bio,
pommes de terre Gabrielle à l'Espellette, sauce demi-glace

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2020, Jackson-Triggs – Canada | 11.

Les à-côtés

Crevettes (2) poêlées à la fleur d'ail | 12.

Pétoncles (2) poêlés à la fleur d'ail | 12.

Champignons et poireaux flambés au cognac | 10.

Foie gras de canard (12 g) style torchon | 12.

Queue de homard à la fleur d'ail | 22.