

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

Panaché de laitues aux fruits | 10.

pacanes et poireaux frits,
vinaigrette à la framboise, érable et citron

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 à la bière | 19.

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

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

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

Bouchées végé | 15.

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

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

Tataki de thon au poivre | 21. (suppl. 5.)

vermicelle de riz et légumineuses,
émulsion figue et citron

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

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

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

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

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

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

La pause

Marmite fumante | 8.
selon l'inspiration du moment

Les principaux

Ravioli farcis à la courge butternut | 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.
champignons, kale, poivrons rouges et
oignons verts, sauce tamari au sésame
Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – Canada | 12.

Prise du jour

Pavé de saumon à l'étuvée de poireaux | 32.
portabella, chou-fleur, kale et purée de pommes de terre,
crevette poêlée à l'ail noir, sauce au beurre nantais
Niagara Peninsula, Pinot Griggio, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

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.

asperges, shiitakes et prosciutto,
pommes de terre à l'érable et Espelette, jus de veau corsé

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

Suprême de poulet mariné au pesto | 33.

panais, chou-fleur et pommes de terre rôties,
sauce au cheddar fort

Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Unoaked, 2021, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

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

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

Macreuse de bœuf grillé | 39.

légumes du marché, *fingerling* à chair jaune cuit au gras de canard,
champignons frits, sauce au porto et poivre de Sichuan

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

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

carottes nantaises au miel, 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.