

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 **25.** au prix du plat principal (entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez **15.** au prix du plat principal (potage, plat principal et dessert)



Certifié
Terroir & Saveurs



Membre des Aliments
du Québec au menu



Informez-nous de vos
restrictions alimentaires



Demandez notre menu
pour vos tout-petits

Menu

Les entrées

Panaché de laitues 10.

aux fruits, 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, concombres et
pommes à l'érable, lime et coriandre

Ontario, Chardonnay & Pinot Grigio,
Shoreline, Sandbanks – Canada (Ontario) | 11.

Carpaccio de bœuf 19.

pesto de roquette, croûtons à l'Espelette,
cornichons sûrs et parmesan,
vinaigrette à la moutarde

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

Rillettes de porc à la bière 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 parmesan,
mayo à l'huile de truffe

Cuvée Béret Noir, Réserve du 12e RBC,
Domaine & Vins Gélinas – Canada – St-Sévère (Mauricie) | 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 poivré 24.

vermicelle de riz et légumineuses, (suppl. 5.)
émulsion figue et citron

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

Asperges et crevettes 24.

clémentines, prosciutto et (suppl. 5.)
pacanes torréfiées, vinaigrette yuzu

Cuvée du Sommelier, Auberge Godefroy, 2019,
Artisans – Canada – St-Paul-d'Abbotsford (Québec) | 10.

Noix de ris de veau 24.

au beurre noisette, (suppl. 7.)
pommes caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin *Cacao Barry*

Ontario, Chardonnay & Pinot Grigio, Shoreline,
Sandbanks – Canada (Ontario) | 11.

Trilogie de canard 24.

fumé, rillettes et terrine, (suppl. 5.)
croûtons et compote pomme-poire

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

Foie gras de canard 30.

style torchon, Vermouth (suppl. 12.)
pomme au sucre brûlé,

gelée de pommettes, jeunes pousses,
croûtons et coulis Tanzanie

Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2021
Mission Hill – Canada (Colombie-Britannique) | 12.



Menu

La pause

Marmite fumante
selon l'inspiration du moment

10.

Les principaux

Gnocchis poêlés
aux champignons rôtis à l'ail,
pacanes torréfiées et roquette, sauce au vin blanc
Extra poulet grillé **ou** Crevettes d'Argentine **ou** Pavé de saumon | **+10.**
Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2020, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml) | **11.**

27.

Prise du jour

Pavé de saumon
cuit à l'huile de caméline, en croûte de miel et
moutarde, quinoa aux légumes, asperges
et betteraves chiogga, sauce beurre blanc
Ontario, Chardonnay & Pinot Grigio, Shoreline, Sandbanks – Canada (Ontario) | **11.**

36.

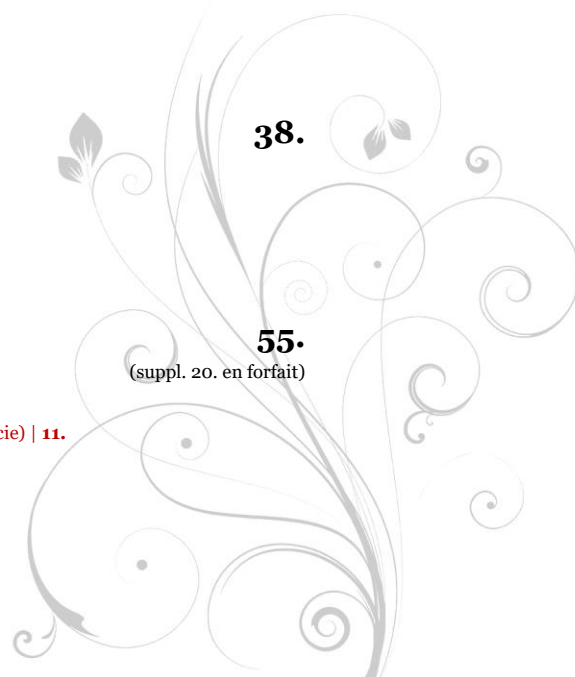
Tartare de truite (6 oz)
mayo yuzu à la moutarde et Espelette,
pesto de roquette et frites
Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – Canada | **12.**

38.

Filet de morue charbonnière
relevé à la Sriracha, poêlé, queue de homard au beurre à l'ail,
orgetto, asperges et shiitakes, sauce coco-vanille
Cuvée Béret Noir, Réserve du 12e RBC, Domaine & Vins Gélinas – Canada – St-Sévère (Mauricie) | **11.**

55.

(suppl. 20. en forfait)



Viande blanche

Rouelle de volaille farcie à l'emmental **35.**

tomates séchées et épinards, polenta crémeux et
tombée d'asperges et choux de Bruxelles, sauce Marsala

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

Filet de porc enrobé de prosciutto rôti **35.**

carottes nantaises au miel et purée de pois verts,
crémeuse à l'ail noir bio

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

Viande rouge

Bœuf braisé **40.**

légumes du moment et pommes de terre cuit au gras de canard,
jus de veau réduit acidulé au Xérès

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

Tartare de bœuf (6 oz) **38.**

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

Ontario, Chardonnay & Pinot Grigio, Shoreline, Sandbanks – Canada (Ontario) | 11.

Magret de canard **45.**

en croûte de fleur de sel, rôti,
cerises noires au rhum épiced Morbleu aromatisé au chocolat,
légumes du moment à l'ail noir bio et son jus réduit

East West Series, Cabernet-Shiraz, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario & Colombie-Britannique) | 14.

Filet mignon grillé (6 oz) **60.**

pommes de terre Gabrielle à l'huile de truffe, légumes du moment et
foie gras de canard style torchon, sauce corsée au Whisky

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

Médallions de bison poêlés **50.**

pommes de terre bleues, canneberges et cipollini caramélisés,
chou-fleur, Bruxelles et asperges, sauce à l'érable et Porto

East West Series, Cabernet-Shiraz, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario & Colombie-Britannique) | 14.

