

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

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 | 13.

Saumon de notre fumoir 19.
betteraves chioggia, concombres et
pommes à l'érable, lime et coriandre
Ontario, Chardonnay & Pinot Grigio
Shoreline, Sandbanks – Canada (Ontario) | 13.

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) | 13.

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, 2021
Jackson-Triggs – Canada | 13.

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, 2021
Mission Hill – Canada | 13.

Tartare de bœuf (3 oz) 19.
lardons et copeaux de parmesan,
mayo à l'huile de truffe
Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2019
Inniskillin – Canada (Ontario) | 14.

Bouchées végé 15.
Houmous, bruschetta
Croquants du jardin
Tofu tempura à l'érable
Prémices, 2020, Artisans du Terroir
Montérégie | 12.

Tataki de thon poivré 24.
vermicelle de riz et légumineuses, (suppl. 5.)
émulsion figue et citron
Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2021
Mission Hill – Canada | 13.

Asperges et crevettes 24.
clémentines, prosciutto et (suppl. 5.)
pacanes torrifiées, vinaigrette yuzu
Cuvée du Sommelier, Auberge Godefroy, 2020
Artisans – Canada – St-Paul-d'Abbotsford (Québec) | 12.

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) | 13.

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) | 13.

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) | 13.



Menu

Pause

Marmite fumante
selon l'inspiration du moment

10.

Principaux

Gnocchis poêlés
aux champignons rôtis à l'ail,
pacanes torréfiées et roquette, sauce au vin blanc

27.

Extra poulet grillé **ou** Crevettes d'Argentine **ou** Pavé de saumon | **+10.**

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2020, Jackson-Triggs – Ontario | **13.**

Ravioli farcis à la courge butternut
tombée de choux de Bruxelles, tomates,
poireaux et câpres frits, crémeuse acidulée

28.

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

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

36.

Ontario, Chardonnay & Pinot Grigio, Shoreline, Sandbanks – Canada (Ontario) | **13.**

Tartare de truite (6 oz)
mayo yuzu à la moutarde et Espelette,
pesto de roquette et frites

38.

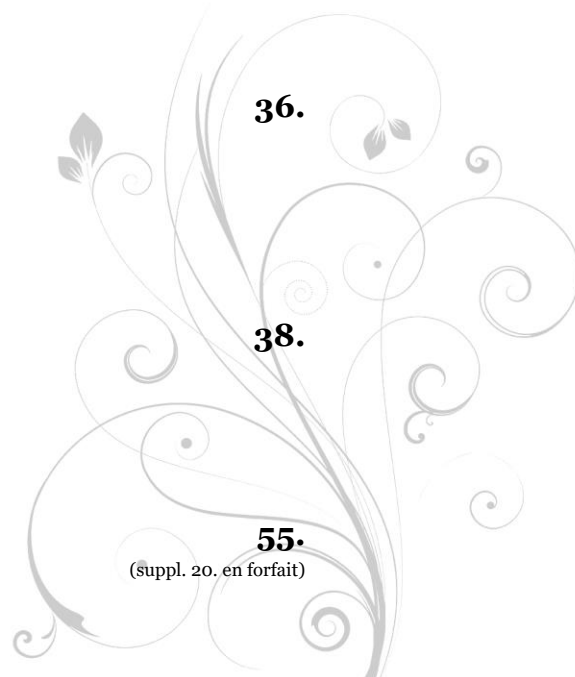
Okanagan Valley, Pinot Blanc, Five Vineyards, 2021, Mission Hill – Canada | **13.**

Filet de morue carbonnière
relevé à la Sriracha, poêlé, queue de homard au beurre à l'ail,
orgetto, asperges et shiitakes, sauce coco-vanille

55.

(suppl. 20. en forfait)

Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2019, Inniskillin – Canada (Ontario) | **14.**



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) | **14.**

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, 2021, Inniskillin – Canada (Ontario) | **13.**

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, 2021, Jackson-Triggs – Canada | **13.**

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) | **13.**

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) | **15.**

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, 2021, Jackson-Triggs – Canada | **13.**

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) | **15.**

