

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, 2021
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.

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

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.

Asperges et crevettes 24.
clémentines, prosciutto et (suppl. 5.)
pacanes torréfiées, 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
Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2019,
Inniskillin – Canada (Ontario) | 14.



Menu

Pause

Marmite fumante
selon l'inspiration du moment

10.

Principaux

Ravioli farcis à la courge butternut
croustillant de chorizo, kale et têtes d'asperges poêlés,
noix de grenoble, sauce crème citronnée

28.

Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Unoaked, 2021, Inniskillin – Canada (Ontario) | **14.**

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.

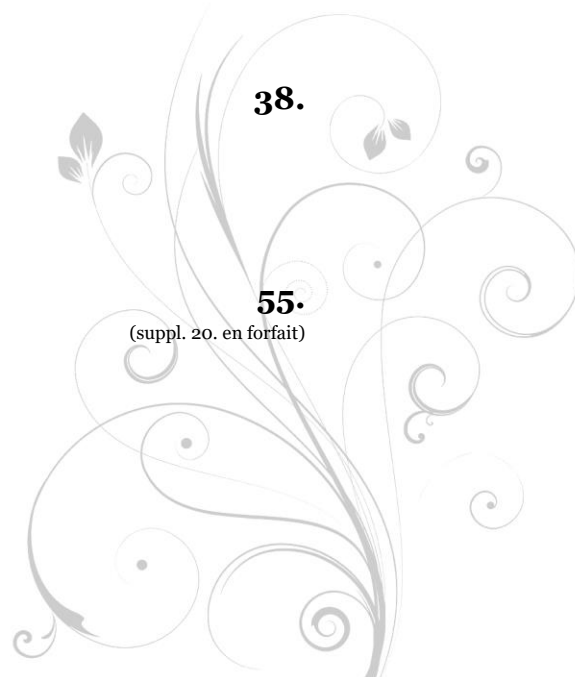
Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2019, Inniskillin – Canada (Ontario) | **14.**

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., Chardonnay, Unoaked, 2021, 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.**

Rôtissons de filet de porc **35.**
enrobé de prosciutto, marmelade d'oignons aux pommes,
purée de légumes verts, sauce à l'érable et Porto
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
Okanagan Valley, V.Q.A., Meritage, Reserve, 2020, Mission Hill – Canada (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.**

