












AUBERGE BAKER

ENTRÉES | APPETIZERS

	Salade boréale du moment avec les cueillettes spéciales de la cheffe, vinaigrette au sirop de bouleau The chef's boreal salad inspired by the gardens of our northern region with birch syrup vinaigrette	14 \$
	Migneron de Charlevoix en croûte de pâte phyllo, sauce érable et crème Migneron cheese in a pastry, maple and cream sauce	15 \$
	Tataki de cerf du Québec en croûte de thé du Labrador, verge d'or et myrique beaumier, purée d'ail noir, mayo à la tagette, chanterelles marinées et noix de pin Labrador tea, golden rod, sweetgale coated Quebec deer tataki, black garlic puree, tagete mayo, pickled chanterelle mushrooms and pine nuts	17 \$
	Ceviche de pétoncles des Îles-de-la-Madeleine, vinaigre de framboise, sirop de sureau, eau de rose, algues de la Gaspésie, salicorne et kombu frites Magdalen Islands scallop ceviche, raspberry vinegar, rose water, Gaspé algae, samphire and crispy kombu	17 \$
	Feuilleté d'escargots crémeux aux champignons Escargots and cream on a puff pastry with mushrooms	15 \$
	Terrine de foie gras de canard sur pain brioché, confit de cerises noires <i>Option sans gluten</i> Duck foie gras terrine on a brioche, confit of black cherries ~ <i>Gluten free option</i>	23 \$ <i>+ 7 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>
	Profiterole farcie au crabe des neiges et crevettes nordiques, mascarpone, coriandre et riz sauvage soufflé Profiterole stuffed with snow crab and nordic shrimp, mascarpone, cilantro and wild rice	20 \$ <i>+ 4 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	15 \$

SOUPES ET POTAGES | SOUPS

	Soupe aux pois de madame Baker ~ <i>Sans gluten</i> Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$
	Potage du moment ~ <i>Sans gluten</i> Inspiration soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$
	Bisque de homard et crevettes nordiques Lobster bisque with nordic shrimp	8 \$

PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE



Granité du moment ~ *Sans gluten*
Chef inspired gratiné ~ *Gluten free*

7,50 \$
+ 3 \$ / table d'hôte

DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN



Pâté à la viande et marinades maison
Traditional meat pie and homemade pickles

23 \$



Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel
Traditional pork hock and meatball stew

25 \$



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados
Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce

27 \$



Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc)
Québec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)

28 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES



Flétan de la Gaspésie poché au lait de coco à la rose et son écume,
brunoise de gingembre mariné, sumac vinaigrier et pois mange-tout
Gaspé halibut poached in pink coconut milk with a medley of marinted ginger,
staghorn sumac and snow peas

34 \$



Tempeh laqué soya et érable frit, purée de chou-fleur rôti miso et sésame,
champignons King grillés et chou-fleur rôti
Fried soya and maple infused tempeh with roasted chauliflower, miso and sesame puree,
grilled king mushrooms and roasted chauliflower

27 \$



Caille de la Ferme Orléans farçie aux poires caramélisées, raviole poire
et ricotta, panais rôti et velouté de volaille
Ferme Orléans quail stuffed with carmelized pears, pear and ricotta ravioli, roasted parsnips
and poultry sauce

33 \$



Surf'n turf de veau du Québec et sa demi-queue de homard, sauce Choron,
compote d'onions au hareng fumé et pommes de terre grelots
Quebec veal and demi lobster tail surf 'n turf, Choron sauce, smoked herring
onion jam and baby potatoes

37 \$
+ 10 \$ / forfait (package)

POUR UNE TABLE D'HÔTE | 5 COURSE MEAL

Ajoutez 30 \$ au prix de votre plat principal et obtenez une entrée,
un potage, un dessert et un breuvage chaud.

*Add \$30 to the price of your entrée and choose an appetizer, a soup,
a dessert and a hot beverage.*

Forfait dégustation ~ 160 \$ pour 2 / 80 \$ par personne

Tasting Package ~ \$160 for 2 / \$80 per person

***Svp, signalez toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur.

***Please make the staff aware of any allergy or intolerance that you may have.

DOUCES FRIVOLITÉS | DESSERTS

La tarte au sucre de madame Baker Mrs. Baker's sugar pie	8 \$	Café filtre Coffee	2 \$
Gâteau crémeux à l'argousier de la Ferme Nicole, mousse au fromage et chocolat blanc, argousier confit au romarin Creamy sea buckthorn cake, cheese and white chocolate mousse, sea buckthorn berries confit prepared with rosemary	10 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	2 \$
Tartelette aux petits fruits de la Côte-de-Beaupré, quenelle au chocolat Berry from our area tartlet with chocolate quenelle	8 \$	Capuccino Café au lait Latte	3,75 \$ 4,50 \$
Crème brûlée à l'amaretto, friand guimauve Crème brûlée with amaretto, with a delicate marshmallow friand	9 \$	Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection	3 \$
Trio de sorbets maison - <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio - Gluten free	7,50 \$	Une gourmandise : Indulge yourself :	
Mini-shortcake aux fraises, rhubarbe confite, sorbet fraises et rhubarbe Mini strawberry shortcake, candied rhubarb, strawberry and rhubarb sorbet	9 \$	Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's	8 \$
		Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria	8 \$