








# AUBERGE BAKER

## ENTRÉES | APPETIZERS

- |  |   |       |
|--|---|-------|
|   | Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de camerise, sauce érable et crème<br>Migneron cheese in a pastry, spides nuts, haskap berry chutney, maple and cream sauce                             | 16 \$ |
|   | Carpaccio de cerf rouge du Québec, câpres frites, purée d'ail noir, espuma de parmesan, huile de basilic et mini croûtons<br>Quebec venison, fried capers, black garlic puree, parmesan foam, basil oil and mini croutons | 20 \$ |
|   | Saumon mariné à l'érable et aneth, foccacia grillée et carottes marinées<br>Homemade salmon marinated in maple syrup and dill, grilled foccacia and marinated carrots with dill   | 15 \$ |
|   | Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados<br>Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce  | 16 \$ |
|  | Carpaccio de betteraves, crumble de fromage de chèvre et vinaigrette à l'érable<br>Beets carpaccio, goat cheese crumble, maple vinaigrette, homemade beet ketchup   | 13 \$ |





## SOUPES ET POTAGES | SOUPS

- |   |  |      |
|---|--|------|
|  | Soupe aux pois de madame Baker ~ <i>Sans gluten</i><br>Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ <i>Gluten.free</i> | 7 \$ |
|  | Potage du moment ~ <i>Sans gluten</i><br>Inspiration soup ~ <i>Gluten.free</i>   | 7 \$ |

## PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE

- |   |  |                                      |
|---|--|--------------------------------------|
|  | Granité du moment ~ <i>Sans gluten</i><br>Chef inspired gratiné ~ <i>Gluten.free</i> | 7,50 \$<br>+ 3 \$ /forfait (package) |
|---|--|--------------------------------------|

## 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

	Filet de porc, coulis de poivrons, patates douces rôties et maïs grillé Pork tenderloin with a pepper coulis, sweet potatoes and grilled corn	32 \$
	Filet de morue au chorizo, purée de pommes de terre au bacon, têtes de violon au fenouil Cod fillet prepared with chorizo, served with mashed potatoes and bacon, fiddle head with fennel	33 \$
	Cavatelli aux champignons de culture, sauce aux fromages d'ici, glace de légumes Mushroom cavatelli, local cheese sauce, glazed vegetables	28 \$
	Pièce de bœuf du boucher et gratin dauphinois aux deux pommes de terre, purée de petits pois et sauce chimichurri Hanger steak with scalloped potatoes two kinds au gratin, green pea puree and chimichurri sauce	36 \$ <i>+ 5 \$ /forfait (package)</i>

### 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 ~ 180 \$ pour 2 / 90 \$ par personne

*Tasting Package ~ \$180 for 2 / \$90 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

<p>La tarte au sucre de madame Baker Mrs. Baker's sugar pie</p>	<p>8 \$</p>	<p>Café filtre Coffee</p>	<p>2 \$</p>
<p>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</p>	<p>10 \$</p>	<p>Thé ou tisane Tea or tisane</p> <p>Expresso</p>	<p>2 \$</p> <p>3 \$</p>
<p>Trio de sorbets maison - <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio - Gluten free</p>	<p>7,50 \$</p>	<p>Capuccino</p> <p>Café au lait Latte</p>	<p>3,75 \$</p> <p>4,50 \$</p>
<p>Crème brûlée à l'amaretto, Crème brûlée with amaretto, with a delicate</p>	<p>9 \$</p>	<p>Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection</p>	<p>3 \$</p>
<p>Moelleux au chocolat, glace au lait de poule et crème anglaise Chocolate molten cake, eggnog ice cream, and vanilla custard sauce</p>	<p>9 \$</p>	<p>Une gourmandise : Indulge yourself :</p>	
<p>Croustillant choco-noisette, sauce caramel Choco-hazelnut crispy cake with caramel sauce</p>	<p>9 \$</p>	<p>Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's</p> <p>Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria</p>	<p>8 \$</p> <p>8 \$</p>