












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 a 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 \$
	Tartare de bœuf aux boutons de marguerites marinés, gelée de pissenlits de monsieur Émile Beef tartar with pickled daisy buds, dandelion jelly	17 \$
	Rillette de lapin, gel de pousses de sapin baumier, pousses de sapin marinées, craquelin maison et sel de livèche Rabbit rillettes, balsam fir sprout spread, marinated spruce tips, homemade crackers with lovage salt	16 \$
	Feuilleté d'escargots crémeux aux pleurottes de LaBotte et échalottes Sainte-Anne Escargots and cream on a puff pastry, with oyster mushrooms and Saint-Anne shallots	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>
	Profiteroles farcies au crabe des neiges et crevettes nordiques, mascarpone, coriandre, échalottes Sainte-Anne et riz sauvage soufflé Profiteroles stuffed with snow crab and nordic shrimp, mascarpone, cilantro, Saint-Anne shallots 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 \$



Caille de l'Île d'Orléans farçie au foie gras et ses cuisses confites,
pommes de terre fondantes, sauce aux dattes
Quail stuffed with foie gras and its confit legs, fondant potatoes and date sauce

33 \$



Filet de veau du Québec, sauce choron, purée d'asperges grillées,
rubans d'asperges tempura
Quebec veal tenderloin, choron sauce, grilled asparagus puree, asparagus trimmings tempura

34 \$



Demi-homard de la Gaspésie poché au beurre, raviolis de foie gras,
têtes de violons poêlées, sauce homardine, poudre de caviar homard
Half Gaspé lobster poached in butter, foie gras ravioli, fiddleheads, lobster sauce
and lobster caviar powder

37 \$

POUR UNE TABLE D'HÔTE | 5 COURSES DINER

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	7,50 \$	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 \$
Quatre-quarts au nard des pinèdes, mousse au chocolat noir et poires aux épices Pound cake with nard of pine forests, dark chocolate mousse and spiced pears	9 \$	Capuccino	3,75 \$
Crème brûlée à l'amaretto, friand guimauve Crème brûlée with amaretto, with a delicate marshmallow friand	9 \$	Café au lait Latte	4,50 \$
Trio de sorbets maison - <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio - Gluten free	7,50 \$	Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection	3 \$
Mini-shortcake aux fraises, rhubarbe confite, sorbet fraises et rhubarbe Mini strawberry shortcake, candied rhubarb, strawberry and rhubarb sorbet	9 \$	Une gourmandise : Indulge yourself :	
		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 \$