

Auberge de nos Aïeux

HORAIRE DES SERVICES

Petit déjeuner

8h - 11h

Soir

17h30 - ...

(Salle à manger fermée les dimanches et lundis soirs)

Afin d'assurer un service de qualité, veuillez **réserver** au 418-635-2405



NOTRE MENU





Menu à la carte / Table d'hôte

Prix table d'hôte (Entrée, plat principal et dessert): 42\$

Taxes et service seront ajoutés automatiquement à votre facture

Vous avez des allergies alimentaires? Dites-le à votre serveur.

LES ENTRÉES

| | | CARTE | T.H. |
|---|--|-------------|------|
|  | SALADE MARAÎCHÈRE, VINAIGRETTE AUX HERBES | 6 | |
| | POTAGE DU JOUR | 6 | |
| | PANIER DE CALAMARS FRITS, MAYO ÉPICÉE CHORIZO | 9 | |
| | GOURMANDISE DE SAUMON FUMÉ MAISON | 12 | |
|  | SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU SUISSE DE ST-FIDÈLE | 8 | |
|  | SALADE DE CHÈVRE CHAUD DE CHARLEVOIX | 10 | |
|  | PLANCHE DE CHARCUTERIE DES VIANDES BIO | (1 PERS) 14 | + 6 |
| | DE CHARLEVOIX | (2 PERS) 26 | +12 |








 **Mets élaborés à partir de produits régionaux en conformité avec la Route des saveurs de Charlevoix**

 **Plats végétariens**

Vous avez des allergies alimentaires? Dites-le à votre serveur.




LES PLATS

| | CARTE | T.H. |
|---|-------|------|
| NOIX DE ST-JACQUES, SAUCE CAROTTE, ORANGE ET SALADE D'ALGUES | 28 | |
|  OMBLE CHEVALIER DES ÉBOULEMENTS, SAUCE VIERGE TOMATES SÉCHÉES | 25 | |
|  MAGRET DE CANARD DE LA FERME BASQUE, SAUCE FRAMBOISE | 30 | |
| MIJOTÉ DE LAPIN AUX DEUX MOUTARDES | 27 | |
| NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER | 26 | |
| ONGLET DE BŒUF, SAUCE CAROTTE ET TRUFFE | 30 | |
|  CIVET DE SANGLIER À LA BIÈRE DOMINUS, VOBISCUM | 30 | |
|  BOUDIN NOIR DE LA CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE, SAUCE AUX POMMES | 26 | |
|  TEMPEH GÉNÉRAL TAO | 26 | |
|  <i>Mets élaborés à partir de produits régionaux en conformité avec la Route des saveurs de Charlevoix</i> | | |
|  <i>Plats végétariens</i> | | |



Vous avez des allergies alimentaires? Dites-le à votre serveur.

LES DESSERTS

| | CARTE | T.H. |
|---|-------|------|
| MOELLEUX AU CHOCOLAT ET NAGE DE PETITS FRUITS | 8 | |
| TIRAMISU MAISON À L'AMARETTO | 8 | |
| CRÈME CATALANE LIME ET CITRON | 8 | |
| GÂTEAU CAROTTE, GLACÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS | 8 | |
| TARTE AU CITRON | 8 | |
|  PLANCHE DE FROMAGES DE CHARLEVOIX | 12 | + 4 |

LES CAFÉS

| | |
|-----------------|---|
| ESPRESSO | 4 |
| DOUBLE ESPRESSO | 6 |
| CAPUCCINO | 5 |



Mets élaborés à partir de produits régionaux en conformité avec la Route des saveurs de Charlevoix



Plats végétariens