

Auberge de nos Aïeux



Horaires des services

Petit déjeuner	8h – 11h
Soir	17h30 - ...

Plats à la carte ou servi en table d'hôte

*La table d'hôte comprend l'entrée, le plat principal
et le dessert au prix de **38\$***



Vous avez des allergies alimentaires ? Faites nous le savoir.

Les entrées

	Carte	T.H.
Soupe du jour Suggestion du Chef	6	
Beignets de calmars frits et sa sauce Calmars frits, sauce tartare ou mayonnaise épicée	13	
Escargots à l'ail gratiné Escargots, beurre à l'ail	8	
Soupe à l'oignon Oignons, carottes, fromage, croutons	10	
✓ Salade de canard Salade, magret de canard, gésier de canard, croûtons, tomates cerises, pâté de campagne.	15	
✓ Planche charcutière de Charlevoix	1 pers 2 pers	15 24
Le pieux, le charlo, pâté de campagne, boudin, jambon, cornichons, croutons		
Tartare de thon Thon, sauce à base d'huile d'olive et citron, croûtons		19

Les plats

	Carte	T.H.
✓ Contre filet de bœuf		27
✓ Ombre chevalier des Éboulements		23
Coquille St-Jacques		23
🌱 Salade repas		21
✓ Filet de porc		18
Poisson du moment		25
Poulet sauce estragon		18
✓ Blanquette de veau		18
Assiette de nos aïeux Ragoût de boulettes, pâté à la viande, salade de betteraves		20

Les accompagnements

(2 accompagnements au choix maximum)

- Riz
- Haricots verts
- Pâte sauce tomates et basilic ou à la viande
- Salade verte
- Frites
- Légumes du moment
- Pomme de terre au four

 Plats végétariens

✓ Fait à partir de produits régionaux


Les Desserts


	Carte	T.H.
Profiteroles	8	
Brownies	8	
Tarte aux pommes	8	
Mousse au chocolat	8	
Tarte au sucre	8	
Gâteau au fromage	8	
Crème brûlée à l'érable	8	
Mignardises (brownie, compote, glace, dessert surprise)	8	

Les Cafés

Espresso	4
Double Espresso	6
Capuccino	5

Les pâtisseries sont préparées avec plaisir par notre équipe!

 Plats végétariens

 Fait à partir de produits régionaux

Menu Enfant (12 ans et moins)

Gratuit pour les enfants de 5 ans et moins

Prix 12\$

Plat seul disponible au
prix de 8 dollars

Les entrées

Soupe du jour

Assiette de charcuterie

Les plats

Croquettes de poulet, sauce aigre douce

Spaghetti

Pogo et frite


Les desserts

Glaces (chocolat, vanille, napolitaine)

Trempe de guimauve sauce chocolat



 Plats végétariens

 Fait à partir de produits régionaux