

Président de la Canada Steamship Lines à l'époque des fameux « bateaux blancs », William H. Coverdale est un personnage important dans l'histoire de la conservation du patrimoine du Québec. Il a constitué entre 1928 et 1949 l'une des plus impressionnantes collections de Canadiana au pays. Ce vaste corpus, composé d'objets ethnographiques, de pièces archéologiques et d'œuvres iconographiques anciennes, est connu principalement pour la représentation qu'il offre de l'histoire canadienne et de la vie traditionnelle au Canada français.

L'Hôtel Tadoussac est fier d'exposer une infime partie de cette collection. Le bas des murs de la salle à manger « Coverdale » est lambrissé de panneaux d'armoires et de portes en bois datant du XVIII^e et du XIX^e siècle appartenant à cette prestigieuse collection. Les lustres suspendus au centre de la salle font aussi partie intégrante de cette collection.

La collection Coverdale est aujourd'hui intégrée aux collections nationales du Canada et du Québec

President of Canada Steamship Lines during the time of the famous "Great White Fleet," William H. Coverdale is an important figure in the conservation of Québec's heritage. Between 1928 and 1949, he assembled one of the country's most impressive collections of Canadiana. This vast catalogue, composed of ethnographic pieces, archeological artifacts, and works of old iconography, is recognized for the picture it paints of Canadian history and the traditional way of life in French Canada.

The Hotel Tadoussac is proud to display a small part of this collection. The lower walls of the "Coverdale" dining hall are wainscoted with cabinet panels and wooden doors from the 18th and 19th centuries, drawn from this source. The chandeliers hanging in the centre of the room are also an integral part of the collection.

Today, most of the Coverdale collection has been integrated into the national galleries of Canada and Québec.

Le Coverdale aime les produits du terroir qui font la réputation de la gastronomie québécoise. C'est pourquoi pour vous, visiteur d'un jour ou fidèle depuis toujours, nous prenons le soin de sélectionner les produits les plus authentiques de nos régions et, surtout, les meilleurs.

The Coverdale loves the regional flavours for which Québec gastronomy is celebrated. This is why, for you – be you a one-time visitor, or a long-time regular – we take care to select regional ingredients that are the most authentic and, above all, of the finest quality.

Pour commencer / Starters

Le fondant croustillant à l'italienne 16,75 \$
Crispy Italian cheese fondue with flavours of Italy
(supplément table d'hôte) *(as a supplement to the table d'hôte)* 2,00 \$

Salade César de l'hôtel Tadoussac, vinaigrette maison, bacon de canard 13,00 \$
House-style dressing Caesar salad and duck bacon strips

Parfait de foie de gibier au caramel de porto 11,75 \$
Pheasant liver mousse parfait with port caramel and sea buckthorn spread

Rillettes de canard confit maison, chutney d'argousier et pommes 12,25 \$
Duck rilette confit on sea buckthorn and apple chutney



Egg roll aux légumes et édamames, sauce à la mangue épicée 9,50 \$
Vegetarian egg roll with edamame, spicy mango sauce

Foie Gras de canard au torchon, gelée de cidre de l'Isle aux Coudres 19,25 \$
Duck foie gras mousse, L'Isle au Coudres cidre jelly
(supplément table d'hôte) *(as a supplement to the table d'hôte)* 4,00 \$

Nos potages / Our soups

Marmite du jour 7,00 \$
Soup of the day

Soupe à l'oignon gratinée au vin rouge 9,50 \$
French onion soup au gratin, red wine broth
(supplément table d'hôte) *(as a supplement to the table d'hôte)* 2,00 \$



Chaudrée de la mer (moules, palourdes et mactres de Stimpson) 10,00 \$
Seafood chowder (mussels, clams, and Stimpson's surf clams)
(supplément table d'hôte) *(as a supplement to the table d'hôte)* 2,00 \$



Nos plats sans gluten



Nos assiettes vegan

N'hésitez pas à dire à votre serveur si vous avez une intolérance alimentaire ou une allergie.

Notre personnel fera tout son possible pour vous accommoder.

Le coin de nos pêcheurs / Fisherman's corner



Moules marinière et frites 25,00 \$
Marinière (sailor style) mussels, served with fries

Duo de morue et crevettes, salsa de maïs grillé, avocat et coriandre 28,00 \$
Duo of cod fillet and shrimp, topped grilled corn, avocado salsa

Crevettes sautées au lait de coco et curry 30,00 \$
Sautéed shrimps flavoured with coco milk and curry

Tartare aux deux saumons (frais et gravlax) à l'aneth et guacamole 31,00 \$
Two salmon tartare (raw and gravlax), dill and guacamole

Saumon cuit à l'unilatérale, sauce vierge 33,00 \$
Salmon fillet seared, simple virgin sauce

Pétoncles saisis à l'huile d'olive, purée de chou-fleur à l'érable, sauce safranée 48,00 \$
Pan seared scallops, maple flavoured cauliflower, saffron sauce



Notre homard vapeur (1,25 à 1,5 lb) citron 23,00 \$ « prix selon le marché »
riz parfumé, et beurre à l'ail
*Steamed lobster (1.25 to 1.5 lbs.) lemon
rice, garlic butter*

« market price »

Nos viandes et grillades / From the grill and oven

Filet de bœuf AAA (150gr), façon steak-frites, sauce poivrade 54,00 \$
Grilled AAA beef tenderloin, peppercorn sauce and fries

Ballotine de volaille farcie aux asperges et fromage Le Calumet, sauce porto 28,00 \$
Chicken supreme stuffed with asparagus and Le Calumet cheese, port sauce

Poulet Général Tao 23,00 \$
General Tao chicken

Médaille de cerf, sauce infusée au thé chaï et chocolat noir 45,00 \$
Fillet of deer medallion, chai tea and dark chocolate infused sauce

Filet de porc Nagano en cuisson lente, pommes et canneberges à l'érable 28,00 \$
Slow-cooked Nagano pork tenderloin, maple, apple and cranberry sauce

Poitrine de canard laqué au miel, orange et poivre de Sichuan 32,00 \$
sauce aux camerises
*Honey-glazed duck breast, orange and Sichuan peppercorn,
haskap berry sauce*

*Please don't hesitate to tell your server if you have a dietary
restriction or food allergy.*

Our staff will do everything possible



Gluten free dishes



Vegan dishes

Nos pâtes / Our Pastas

Tagliatelles à la merguez d'agneau, julienne de légumes,
sauce tomate basilic 22,00 \$
*Tagliatelle pasta with merguez sausage, julienned vegetables,
tomato and basil sauce*

Pâtes au homard et sa bisque du homard « prix selon le marché »
Pasta with lobster and bisque sauce « market price »



Général Tofu sur vermicelles de riz 22,00 \$
General Tofu on rice vermicelli



Ragoût de tempeh aux champignons 22,00 \$
Ragout of tempeh and mushrooms

Nos fromages du terroir / Our regional cheese platters

Le duo, (pâte molle, demi ferme) – 60g 15,00 \$
The duo, (soft cheese and semi firm) – 60g, nuts and fruit

Le trio, (pâte molle, demi ferme et bleu) – 90g 19,00 \$
The trio, (soft cheese, semi firm, and bleu) – 90g, nuts and fruit

La palette du pâtissier au choix / Our pastry chef's choice desserts

Gâteau mousse 3 chocolats / Three-chocolate mousse cake 9,00 \$

Gâteau crème citron et fraise / Lemon cream and strawberry cake 8,00 \$

Crème brûlée du moment / Crème brûlée 8,00 \$

Café, thé, infusion / Coffee, tea, herbal 2,75 \$

Espresso, allongée / Espresso, allongée 3,25 \$

Cappuccino 4,00 \$

Bol café au lait / Bowl latté 5,00 \$

Ajoutez 16,00\$ au prix du plat principal et composez votre table d'hôte;
choisi l'entrée, le potage du moment et le plat principal,
café, thé ou tisane

*Add \$16.00 to any main dish to create a table d'hôte:
choose your starter - includes soup of the day, your main dish,
then coffee, tea, or herbal tea.*

*Notre établissement détient la certification «Fourchette bleue»
pour une saine gestion des ressources marines
(Exploramer) et nous privilégions les achats locaux.*

*Notre chef exécutif Philippe Roy et sa brigade vous souhaitent
un bon appétit et un bon séjour chez nous!*

*Our establishment has been awarded "Fourchette bleue" certification,
which signifies sustainable stewardship of marine
resources (Exploramer), and we prioritize local sourcing.*

*Our head chef Philippe Roy and his crew wish you "bon appétit!"
and we hope you have a pleasant stay!*

