



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

-   Terrine de légumes grilles, tartinade de tofu, coulis de tomates séchées et basilic 10,95 \$
Grilled vegetable terrine with tofu spread and a sauce of sundried tomatoes and basil
-  Terrine de gibier, oignons confits à la camerise de la Haute Côte-Nord 11,50 \$
Game terrine with a confit of onions and North Shore haskap berries
- Rémoulade de céleri-rave, crevettes nordiques marinées mayonnaise à l'aneth 13,75 \$
Celeriac remoulade with marinated Nordic shrimp and dill mayonnaise
- Salade César de l'hôtel Tadoussac, vinaigrette maison 14,25 \$
Hôtel Tadoussac-style Caesar salad with house dressing
- Crabe cake à la coriandre, mayonnaise à la chipotle 16,25 \$
Crab cake with cilantro, and chipotle mayonnaise
- Foie gras au torchon pommes caramélisées et gelée de porto 19,75 \$
Foie gras au torchon with caramelized apples and port wine jelly
(supplément table d'hôte) (as a supplement to the table d'hôte) 4,00 \$
- Assiette de fruits de mer (crevettes, turbot mariné, pieuvre marinée, saumon mariné, algue wakamé, salade verte) (pour 2) 28,75 \$
Seafood platter (shrimp, marinated turbot, marinated octopus, cured salmon, wakame seaweed, green salad) (for 2)
(supplément table d'hôte pour 1 personne) (as a supplement to the table d'hôte) 10,00 \$






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 \$

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.

Please do not hesitate to tell your server if you have a dietary restrictions or food allergies.
Our staff will do everything possible to accommodate you.

Le coin de nos pêcheurs / *Fisherman's corner*

	Moules marinière et frites <i>Marinière-style mussels, served with fries</i>	27,00 \$
	Duo de morue et crevettes, façon escabèche <i>Duo of cod filet and shrimp escabeche</i>	31,00 \$
	Tartare aux deux saumons (frais et gravlax) sésame et algue wakamé <i>Double-salmon tartare (raw and gravlax) with sesame and wakame seaweed</i>	33,00 \$
	Crevettes sautées au sésame et érable <i>Sautéed shrimps with sesame and maple</i>	34,00 \$
	Doré jaune, salsa de tomates, mangue, pamplemousse et coriandre <i>Yellow walleye with a salsa of tomatoes, mango, grapefruit, and cilantro</i>	37,00 \$
	Pavé de saumon cuit sur la peau, fromage de chèvre fondant aux tomates séchées et basilic <i>Salmon steak cooked on the skin, creamy goat cheese with sundried tomatoes and basil</i>	37,00 \$
	Notre homard vapeur (1,25 à 1,5 lb) citron riz parfumé, et beurre à l'ail <i>Steamed lobster (1.25 to 1.5 lbs.) lemon, rice, garlic butter</i>	« prix selon le marché » « market price »

Nos viandes et grillades / *From the grill and oven*

	Poulet Général Tao <i>General Tao chicken</i>	25,00 \$
	Cuisse de canard confite, sauce à la canneberge et framboises <i>Duck leg confit with cranberry-raspberry sauce</i>	35,00 \$
	Suprême de volaille saisi, sauce à l'estragon et poivre des dunes <i>Pan-seared chicken supreme with a sauce of tarragon and dune pepper</i>	35,00 \$
	Côte de porc grillée, sauce moutarde et miel <i>Grilled pork chop with honey-mustard sauce</i>	38,00 \$
	Bavette de bœuf, champignons sautés, sauce vin rouge et thym, frites maison <i>Beef flank steak with sautéed mushrooms and red wine-thyme sauce, with house fries</i>	38,00 \$
	Ris de veau poêlés, oignons caramélisés, sauce aux morilles et cognac <i>Veal sweetbread with caramelized onions in a sauce of morel mushrooms and cognac</i>	44,00 \$
	Médaille de gibier, sauce grand veneur <i>Game medallions in a "grand veneur" sauce</i>	47,00 \$



Nos plats sans gluten Gluten-free dishes





Nos assiettes vegan Vegan dishes

Nos pâtes / Our pastas

Pennes à la saucisse suisse et champignons, sauce tomates basilic 23,00 \$
Penne with Swiss-cheese sausage and mushrooms in tomato-basil sauce

Pâtes aux fruits de mer et sa bisque du homard 35,00 \$
Seafood pasta with lobster bisque

 Général Tofu 25,00 \$
General Tofu


  Soupe de tofu au lait de coco cari 22,00 \$
Tofu soup with coconut milk and curry

Nos fromages du terroir / Our regional cheese platters

Le duo, (pâte molle, demi ferme) – 60g 16,00 \$
The duo (soft and semi-firm cheese) – 60g

Le trio, (pâte molle, demi ferme et bleu) – 90g 20,00 \$
The trio (soft, semi-firm, and bleu cheese) – 90g

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

 Gâteau pyramide chocolat et amandes / *Chocolate almond pyramid* 9,50 \$
Gâteau fromage / *Cheesecake* 9,25 \$
Crème brûlée du moment / *Crème brûlée of the day* 8,50 \$

Café, thé, infusion / *Coffee, tea, herbal tea* 3,00 \$

Espresso, allongé / *Espresso, allongé* 3,50 \$

Cappuccino 4,00 \$

Bol café au lait / *Latte in a bowl* 5,00 \$

Ajoutez 16,00\$ au prix du plat principal et composez votre table d'hôte;
choisissez 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:

*This includes a starter of your choice, plus the 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 hope you have a pleasant stay!*

