

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.

Pour commencer / Starters

à la carte/
table d'hôte

	Terrine de gibier, confit d'oignons maison aux bleuets <i>Game terrine served with caramelized onions with blueberries</i>	12,50 \$/incl
	Salade César de l'Hôtel Tadoussac, prosciutto et vinaigrette maison <i>Hôtel Tadoussac-style Caesar salad with prosciutto, house dressing</i>	14,75 \$/incl
	Aumônière de canard confit, oignons caramélisés, sauce figes et porto <i>Wrapped duck confit, caramelized onions with a fig and port sauce</i>	15,75 \$/incl
	Étagé de saumon mariné, mascarpone, canneberges et tomates confites, vinaigrette aux agrumes <i>Layered marinated salmon and cranberry mascarpone, citrus and confit tomatoes</i>	16,75 \$/incl
	Tataki de pieuvre aux petits légumes marinés, vinaigrette au balsamique blanc et pamplemousse rose <i>Octopus tataki with vegetables in a white balsamic and grapefruit marinade</i>	17,50 \$/incl
	Burrata aux deux tomates, ail confit et balsamique <i>Burrata with two types of tomatoes, confit garlic and balsamic</i>	19,75 \$/4,00 \$
	Aspic au foie gras et ris de veau saisi <i>Aspic of seared foie gras and sweetbreads</i>	21,75 \$/4,00 \$

Nos potages / Our soups

	Marmite du jour <i>Soup of the day</i>	7,00 \$ /incl
	Soupe à l'oignon gratinée au vin rouge <i>French onion soup au gratin, red wine broth</i>	9,50 \$/4,00 \$
	Chaudrée de la mer (moules, palourdes et mactres de Stimpson) <i>Seafood chowder (mussels, clams, and Stimpson's surf clams)</i>	10,00 \$/4,00 \$







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 \$/42,00 \$
	Duo de tartare de saumon à l'aneth et citron vert <i>Double-salmon tartare (raw and gravlax) with dill and lime</i>	36,00 \$/52,00 \$
	Filet de sébaste poêlé, sauce safran <i>Seared rockfish fillet in a saffron sauce</i>	39,00 \$/55,00 \$
	Pétoncles saisis à l'huile d'olive, bacon de canard, sauce crémeuse à l'érable <i>Scallops seared in olive oil and duck bacon with creamy maple sauce</i>	51,00 \$/67,00 \$
	Pavé de fletan, sauce vierge et chorizo <i>Halibut steak garnished with chorizo</i>	49,00 \$/64,00 \$
	Filet de saumon cuisson à l'unilatérale, chutney d'ananas <i>Salmon fillet cooked à l'unilatérale served with pineapple chutney</i>	39,00 \$/55,00 \$
	Notre homard vapeur (1,25 à 1,5 lb) riz parfumé, beurre à l'ail & citron <i>Steamed lobster (1.25 to 1.5 lbs.) rice, garlic butter & lemon</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 \$/41,00 \$
	Filet de porc, sauce porto <i>Pork tenderloin, port sauce</i>	29,00 \$/45,00 \$
	Poitrine de canard, sauce au Whiskey et aux épices <i>Duck breast with spiced whiskey sauce</i>	44,00 \$/60,00 \$
	Suprême de volaille, sauté de champignons, sauce à l'ail confit <i>Chicken supreme with sautéed mushrooms and confit garlic</i>	36,00 \$/52,00 \$
	Macreuse de bœuf en cuisson lente, sauce au cognac et poivre vert <i>Slow-cooked flat iron steak, cognac and green-peppercorn sauce</i>	41,00 \$/57,00 \$
	Jarret d'agneau confit, sauce marchand de vin et au thé du Labrador <i>Lamb shank confit, in red wine and Labrador tea sauce</i>	48,00 \$/64,00 \$



Nos plats sans gluten
Gluten-free dishes




Nos assiettes vegan
Vegan dishes

Nos pâtes / Our pastas

Tagliatelles au poulet, sauce champignons, lardons fumés et parmesan 24,00 \$/40,00 \$
Tagliatelle pasta with chicken, mushrooms, smoked pancetta and parmesan sauce

Pâtes aux fruits de mer et bisque de homard 43,00 \$/59,00 \$
Seafood pasta with lobster bisque

Tofu Général Tao 25,00 \$/41,00 \$
Tofu General Tao

 Tempeh mariné, tombée de champignons 24,00 \$/40,00 \$
Marinated tempeh served on pan-seared mushrooms

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

 Crumble aux petits fruits / Fruit crumble 8,50 \$

Crème brûlée au chocolat blanc et vanille / White chocolate vanilla crème brûlée 9,00 \$

Gâteau tiramisu / Tiramisu 9,50 \$

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 \$

Le tarif de la table d'hôte inclut un choix : l'entrée, le potage du moment et le plat principal, café, thé ou tisane

Table d'hôte price 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!