

Pour commencer / Starters

	<i>tarif à la carte/ prix entable d'hôte</i>
 Falafel, sauce tahini aux herbes <i>Falafel, tahini herb sauce</i>	11,75 \$/ incl
Terrine de gibier, confit d'oignons maison <i>Game terrine served with caramelized onions</i>	12,75 \$/incl
Salade César de l'Hôtel Tadoussac, vinaigrette maison <i>Hôtel Tadoussac-style Caesar salad, house dressing</i>	14,75 \$/incl
Rouleau de printemps au canard confit avec fèves edamames, sauce mangue épicée <i>Duck confit and edamame beans spring roll, spicy mango sauce</i>	16,25 \$/incl
 Étagé de légumes grillés, tomates confites à l'érable, coulis tomates fumées <i>Layered grilled vegetables, maple confit tomatoes and smoked tomato coulis</i>	13,75 \$/incl
 Gambas, marinade exotique, purée de céleri-rave au lait de coco, safran <i>Prawns in exotic mariate, served with pureed celeriac and coco milk, saffron</i>	21,75 \$/4,00 \$
 Carpaccio de bœuf, mayonnaise à l'ail noir, câpres frites et cheddar fort <i>Beef carpaccio, black garlic mayonnaise with fried capers and aged cheddar</i>	19,50 \$/3,00 \$
Crème brûlée au foie gras, pain brioché <i>Foie gras crème brûlée, brioche bun</i>	20,50 \$/3,00 \$
<i>Suggestion verre vin : Château du Ségur du Cros, Loupiac, Bordeaux</i>	8,00 \$

Nos potages / Our soups

	<i>tarif à la carte/ prix en table d'hôte</i>
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*

tarif à la carte/

prix en table d'hôte

28,00 \$/44,00 \$



Moules marinière et frites
Marinière-style mussels, served with fries

Duo de tartare de saumon, mayonnaise à l'érable et chipotle lime grillé 36,00 \$/52,00 \$
Double-salmon tartare (raw and gravlax) with maple mayo and grilled lime chipotle



Truite de la ferme 'Les Bobines', au beurre citronné 37,00 \$/53,00 \$
Trout from 'Les Bobines, with lemon butter'



Crevettes sautées au jus de lime et érable, yogourt à la menthe 39,00 \$/55,00 \$
Pan seared shrimps, lime and maple flavours, mint yogurt



Morue noire, pesto d'algues et ponzu 46,00 \$/62,00 \$
Black codfish filet with pesto of seaweed & ponzu



Notre homard vapeur (1,25 à 1,5 lb) « prix selon le marché »
riz parfumé, beurre à l'ail & citron « market price »
Steamed lobster (1.25 to 1.5 lbs.)
rice, garlic butter & lemon

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

tarif à la carte/

prix en table d'hôte

26,00 \$/42,00 \$

Poulet Général Tao, sur vermicelle de riz
General Tao chicken on vermicelli rice

Côte de porc Nagano, sauce aux pruneaux et vin de Madère 37,00 \$/53,00 \$
Nagano pork chop, prune and Madère wine sauce



Cuisse de canard confit, sauce aux camerises et gelée de groseilles 38,00 \$/54,00 \$
Confit duck leg, haskap sauce and redcurrant jelly



Suprême de volaille en cuisson lente, sauce au lait coco et cari 35,00 \$/51,00 \$
Chicken breast supreme, with coco milk and curry sauce

Filet d'épaule de bœuf, sauce à la moutarde 41,00 \$/57,00 \$
Shoulder cut steak, mustard sauce

Osso bucco de veau confit, sauce au herbes et morilles 49,00 \$/65,00 \$
Veal osso buco, morel and fine herb sauce



Nos plats sans gluten
Gluten-free dishes



Nos assiettes végétarien
Vegeterian dishes

Nos pâtes / Our pastas

	à la carte / formule table d'hôte
 Pennes aux olives, bocconcini et poivrons grillés, sauce tomate et basilic <i>Penne with olives and bocconcini cheese, gilled peppers, tomato and basil sauce</i>	25,00 \$ / 41,00 \$
Pâtes aux fruits de mer et bisque de homard <i>Seafood pasta with lobster bisque</i>	48,00 \$ / 64,00 \$
 Tofu à la façon Général Tao <i>Tofu General Tao style sauce</i>	26,00 \$ / 42,00 \$
 Risotto aux champignons et asperges <i>Mushroom and asparagus risotto</i>	28,00 \$ / 44,00 \$

Fromages du terroir / Québec cheese platter 20,00 \$

Notre sélection de desserts / Our dessert selection

Gelato au citron / lemon gelato	11,00 \$
 Crème brûlée au café et vanille / coffee and vanilla crème brûlée	9,50 \$
Tartelette au chocolat et caramel / chocolate and caramel tart	10,00 \$
Suggestion verre vin : Mas Amiel Vintage 2019, Maury, Languedoc	9.00 \$
Café filtre / Filter Coffee	3,00 \$
Espresso, allongé / Espresso, allongé	3,50 \$
Cappuccino, ou tasse(cup) café au lait	4,75 \$
Bol café au lait / bowl of café Latté	5,50 \$
Sélection de thés / selection of teas	3,00 \$

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!*