




POUR COMMENCER / STARTERS

-  Croquette de pois jaunes au cari et son yogourt à la menthe 12,00 \$
Yellow pea croquette with curry and mint yogurt
-  Bruschetta au basilic et fromage de chèvre sur petite salade du moment 13,00 \$
Bruschetta with basil and goat cheese on a small salad of the moment
- Rillette de canard maison, chutney de pommes et argousiers 13,75 \$
Homemade duck rillette, apple and sea buckthorn chutney
- Baluchon aux escargots, poireaux et brie flambé au pastis 14,25 \$
Leek and brie-stuffed escargot parcel flambéed with pastis
- Salade César de l'Hôtel Tadoussac et son bacon de bœuf 14,75 \$
Hotel Tadoussac-style Caesar salad with beef bacon
-  Salade de crevettes nordiques et crabe des neiges, julienne de légumes, sur pain de seigle 17,25 \$
Salad of Nordic shrimp and snow crab, julienne of vegetables, on rye bread
-  Carpaccio de bœuf, vinaigrette de balsamique blanc et chipotle 22,50 \$ *
Beef carpaccio, white balsamic vinaigrette and chipotle
**Supplément de 6\$ sur la table d'hôte / Additional \$6 on the table d'hôte*
- Crème brûlée au foie gras à la liqueur de poire d'Entre Pierre et Terre, poire pochée et pain brioché 22,50 \$ *
Crème brûlée with foie gras and pear liqueur from Entre Pierre et Terre, poached pear and brioche bread
**Supplément de 6\$ sur la table d'hôte / Additional \$6 on the table d'hôte*

NOS POTAGES / OUR SOUPS

-  Marmite du jour 7,00 \$
Soup of the day
- Soupe à l'oignon gratinée au vin rouge 10,50 \$ *
French onion soup au gratin, red wine broth
**Supplément de 4\$ sur la table d'hôte / Additional \$4 on the table d'hôte*
-   Chaudrée de la mer (moules, palourdes et mactres de Stimpson) 11,00 \$ *
Seafood chowder (mussels, clams, and Stimpson's surf clams)
**Supplément de 4\$ sur la table d'hôte / Additional \$4 on the table d'hôte*

Le tarif de la table d'hôte inclut :
L'entrée de votre choix, le potage du moment, le plat principal et le café, thé ou infusion.

*Table d'hôte price includes:
a starter of your choice, the soup of the day, your main dish and coffee, tea, or herbal tea.*

Merci d'informer votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire ;
nous ferons notre possible pour vous accommoder.

*Please inform your server of any food allergies or intolerances;
we will do our best to accommodate you.*






LE COIN DE NOS PÊCHEURS / FISHERMAN'S CORNER

À la carte / Table d'hôte

 	Moules marinières et frites <i>Marinière-style mussels, served with fries</i>	29 \$ / 45 \$
	Tartare de saumon, mayonnaise à l'aneth <i>Salmon tartare, dill mayonnaise</i>	37 \$ / 53 \$
	Filet de saumon laqué, yogourt au gingembre <i>Salmon fillet with glaze, ginger yogurt</i>	37 \$ / 53 \$
	Duo de doré jaune et crevettes, sauce safranée <i>Duo of walleye and shrimp with saffron sauce</i>	43 \$ / 59 \$
	Pétoncles poêlés, purée de petits pois, sauce au chou-fleur et à l'érable, pancetta frite <i>Pan-fried scallops, mashed peas, maple and cauliflower sauce, fried pancetta</i>	53 \$ / 69 \$
 	Homard vapeur <i>Steamed lobster</i>	Prix du marché

NOS VIANDES ET GRILLADES / FROM THE GRILL AND OVEN

À la carte / Table d'hôte

	Poulet Général Tao sur vermicelle de riz <i>Poulet Général Tao, on rice vermicelli</i>	27 \$ / 43 \$
	Filet de porc, sauce à la moutarde et au cognac <i>Pork tenderloin, mustard-cognac sauce</i>	27 \$ / 43 \$
	Cuisse de canard confite, sauce à la framboise <i>Confit duck leg, raspberry sauce</i>	38 \$ / 54 \$
	Suprême de pintade en cuisson lente, sauce au porto et à l'ail noire <i>Supreme of guinea fowl slow-cooked, with port and black garlic sauce</i>	43 \$ / 59 \$
	Jarret d'agneau confit, sauce au thé du labrador et aux jeunes pousses de sapin <i>Candied lamb shank, Labrador tea sauce and young fir tree shoots</i>	45 \$ / 61 \$
	Filet de bœuf grillé et ragoût de champignons, sauce au cognac et au poivre vert <i>Grilled beef fillet, with cognac and green pepper sauce and mushroom stew</i>	64 \$ / 80 \$






Notre établissement détient la certification *Fourchette bleue* pour une saine gestion des ressources marines locales. Fier membre de *Terroir et Saveurs du Québec*, nous privilégions également les achats locaux.

Our establishment holds the "Fourchette bleue" certification for responsible management of local marine resources. As a proud member of "Terroir et Saveur du Québec", we also prioritize sourcing locally.

NOS PÂTES / OUR PASTAS


À la carte / Table d'hôte

 Nouilles ramen au chou kale et épinard avec bouillon maison <i>Ramen noodles with kale and spinach with homemade broth</i>	25 \$ / 41 \$
 Tagliatelles crémeuses aux champignons et parmesan <i>Creamy tagliatelle with mushrooms and parmesan</i>	26 \$ / 42 \$
 Tofu Général Tao <i>Tofu General Tao</i>	27 \$ / 43 \$
Pâtes aux fruits de mer à la bisque de homard maison <i>Seafood pasta with homemade lobster bisque</i>	50 \$ / 66 \$

FROMAGES DU TERROIR / QUEBEC CHEESE PLATTER

Trio de fromages du terroir <i>Trio of local cheeses</i>	21,00 \$
---	----------

NOTRE SELECTION DE DESSERTS / OUR DESSERT SELECTION

Brownie à la pacane et au caramel, glace à la vanille française <i>Brownie with pecan and caramel, French vanilla ice cream</i>	10,00 \$
 Crème brûlée au café et vanille <i>Coffee and vanilla crème brûlée</i>	10,00 \$
Gâteau au fromage à la vanille <i>Vanilla cheesecake</i>	10,00 \$

NOS CAFÉS / OUR COFFEES

Café filtre / <i>Filter Coffee</i>	3,25 \$
Thé ou infusion / <i>Tea or herbal tea</i>	3,25 \$
Espresso, allongé / <i>Espresso, allongé</i>	4,00 \$
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	5,00 \$
Tasse de café au lait / <i>Cup of café latté</i>	5,00 \$
Bol de café au lait / <i>Bowl of café latté</i>	6,00 \$
Cappucino à l'érable / <i>Maple Cappucino</i>	6,00 \$



Plat sans gluten
Gluten-free dish



Plat végétarien
Vegetarian dish



Aliment Fourchette Bleue
Fourchette Bleue ingredient

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

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