



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 Quebec.

POUR COMMENCER / STARTERS

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

NOS POTAGES / OUR SOUPS

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

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>Mapple 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!

LE COVERDALE

MENU ENFANT | CHILDREN'S MENU

ENTRÉES | STARTER

Assiette de crudités et fromage <i>Veggies, dip and cheese</i>	3,00 \$
Le potage du jour <i>Soup of the day</i>	2,50 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN MEAL

Filet de poisson servi avec riz et légumes <i>Fish fillet with rice and vegetables</i>	11,00 \$
Poulet général Tao <i>General Tso's Chicken</i>	11,00 \$
Lanières de poulet, sauce BBQ et frites <i>Chicken strips with BBQ sauce and fries</i>	11,50 \$
Lasagne sauce tomate et ricotta <i>Tomato and ricotta lasagna</i>	12,00 \$
Spaghetti nature ou sauce bolognaise <i>Plain spaghetti or spaghetti with Bolognese sauce</i>	11,00 \$

DESSERTS | DESSERTS

Sundae, sauce chocolat <i>Chocolate Sundae</i>	2,50 \$
Brownie au chocolat <i>Chocolate Brownie</i>	3,00 \$
Verre de jus ou de lait <i>Glass of juice or milk</i>	1,50 \$