

CARTE DES VINS



Bulles au verre

Clos Amador Cava Reserva Brut			9
-------------------------------	--	--	---

Blancs au verre

El Petit Bonhomme, Verdejo, Rueda	2020		9
Fidora Wild Nature Pinot Grigio delle Venezia	2019	Bio	10
Laroche, Chablis Saint Martin	2019		12

Rosé au verre

Château la Tour de l'Évêque, Pétale de Rose, Côtes de Provence	2019	Bio	10
--	------	-----	----

Rouges au verre

El Petit Bonhomme, Monastrell-Grenache-Syrah, Jumilia	2019		9
Cono Sur, Pinot Noir, Valle de San Antonio	2018		9
Sebastiani, Cabernet Sauvignon, Californie	2018		10

Petits formats en blanc

La Sablette, Muscadet Sèvre et Maine	2019		25
Domaine des Hâtes, Chablis	2018		48
Pierre Prieur et Fils, Sancerre	2018		45

Petits formats en rouge

Masi Campofiorin, Verona	2017		25
Château des Annereaux, Lalande-de-Pomerol	2014	Bio	45

CARTE DES VINS



Bulles

Clos Amador Cava Reserva Brut			40
Fiol Prosecco Extra Dry			42
Choinière, Cidre Nouveau, Frelighsburg	2020		35
Vignobles Jeanjean Le Pive Rosé Brut			50
Famille Chasselay Crémant de Bourgogne Brut Nature			95
Bois Mozé, Désirée Anne, Crémant de Loire Rosé (Magnum)			100
David Bourdaire Champagne Brut Meunier			125
Fleury Champagne Blanc de Noirs Brut (Magnum)			250
David Bourdaire Champagne Brut Meunier (Jeroboam)			600

Vins Rosés

La Bonhomme, Monastrell, Valencia	2020		40
Régine Sumeire, Pétale de Rose, Côtes-de-Provence	2019	Bio	48
Baron de Montfaucon, La Demoiselle, IGP Gard	2020		50
Hidden Bench, Locus Lane, Beamsville Bench VQA	2018		60
Poggerino, Aurora, Toscana Rosato	2020	Bio	55
Domaine Denizot, Sancerre Rosé	2018		65

Vins de Macération (Orange)

Beauchemin, Osceola Muscat Vidal, Yamachiche	2019		50
Hager Matthias, Gemister Satz Vielfalt, Osterreich-Autria	2019	Nature	75
Baghdati Estate, Kevri Blanc Sec Non-Filtré, Georgie	2019	Nature	85
Selbach Oster, OMG, Riesling Trocken, Mosel	2015		85
Astronaut, Vinho de Talha (Amphore), Alentejo	2016	Nature	150

CARTE DES VINS



Vins Blancs D'Afrique

Darling Cellars, Sauvignon Blanc Réserve	2019		40
--	------	--	----

Vins blancs d'Europe

France-Alsace

Pinot Blanc, Wunsch et Mann	2018	Bio	55
-----------------------------	------	-----	----

France-Bordeaux

Château Hostens-Picant Cuvée des Demoiselles, Sainte-Foy	2016		70
--	------	--	----

France-Bourgogne

Louis Latour, Mâcon-Lugny	2018		48
---------------------------	------	--	----

Olivier Morin, Constance, Bourgogne Chitry	2018		60
--	------	--	----

Jean-Paul & Benoît Droin, Petit Chablis	2017		70
---	------	--	----

Laroche, Chablis Saint-Martin	2019		55
-------------------------------	------	--	----

Maison Mathias, Chablis	2018		75
-------------------------	------	--	----

Domaine Roux Père & Fils, Bourgogne Aligoté	2018		50
---	------	--	----

Domaine Arlaud, Bourgogne Aligoté	2019		65
-----------------------------------	------	--	----

France-Loire

Luneau-Papin, Folle Blanche, Gros Plant du Pays Nantais	2019	Bio	55
---	------	-----	----

Vigneau-Chevreau Silex, Vouvray Sec	2019	Bio	70
-------------------------------------	------	-----	----

Bois Mozé Terre du Haut, Anjou Blanc	2018	Bio	60
--------------------------------------	------	-----	----

Alphonse Mellot, La Moussière, Sancerre	2019	Bio	70
---	------	-----	----

France-Rhône

Frank & Olivier Mousset, Enfants de vigneron, Côtes du Rhône	2020		55
--	------	--	----

Raymond Usseglio & Fils, Châteauneuf-du-Pape	2018	Bio	125
--	------	-----	-----

Italie

Fattoria Teatina Fa'Bene, Trebbiano d'Abruzzo		Bio	45
---	--	-----	----

Failoni, Marche Bianco IGT	2018	Bio	50
----------------------------	------	-----	----

Fidora Wild Nature, Pinot Grigio delle Venezia	2019	Bio	48
--	------	-----	----

Camparo, Langhe Bianco	2019	Bio	55
------------------------	------	-----	----

Bertolino, Fuitina, Terre Sicilienne	2019	Nature	75
--------------------------------------	------	--------	----

Casanova di Neri, IB Bianco, Toscana IGT	2018		90
--	------	--	----

Espagne-Portugal

El Petit Bonhomme, Verdejo, Rueda	2020		40
-----------------------------------	------	--	----

Hugo Oliveira Silva Boango, Douro	2017		50
-----------------------------------	------	--	----

CARTE DES VINS



Vins Blancs d'Amérique

Canada-Québec

Ferme le Raku, Le Recul Chardonnay, St-Germain de Kam	2019	Bio	50
Beauchemin, Louise Swenson-Vidal, Yamachiche	2019		50
Les Pervenches, Seyval-Chardo, Farnham	2019	Bio	65
Les Pervenches, Les Rosiers, Chardonnay, Farnham	2019	Bio	70

Canada-Ontario

Tawse, Chardonnay, Niagara Peninsula VQA	2017		48
Cave Spring, Riesling Dolomite, Beamsville Bench VQA	2017		45
Pearl Morissette Irrévérence, Niagara Peninsula VQA	2017		85
Pearl Morissette Métis Blanc, Niagara Peninsula VQA	2017		85
Pearl Morissette Sputnik, Twenty Mile Bench VQA	2017		75

États-Unis

Wente, Morning Fog, Chardonnay, Californie	2018		48
Teutonic, Maresh Vineyard Dundee Hills, Pinot Gris	2017		85

CARTE DES VINS



Vins Rouges d'Afrique

The Drifter, Cinsault, Swartland	2020		45
Kanonkop, Pinotage Kadette, Stellenbosch	2017		55
Boschkloof, Cabernet Sauvignon-Merlot	2018		55
Momento, Western Cap, Grenache Noir	2018		75
Wickens Swerwer, Swartland, Shiraz	2018		75
Glen Three, Merlot-Cab Franc-Cab Sauvignon, Constantia	2016		85

Vins Rouges d'Amérique

Canada-Québec

Ferme le Raku, Le Recul, St-Germain de Kamouraska	2019	Bio	50
Beauchemin, Radisson Chambourcin, Yamachiche	2018		50
Les Pervenches, Pinot Zweigelt, Farnham	2019	Bio	75

Canada-Ontario

Malivoire, Gamay, Niagara Peninsula VQA	2018		48
Cave Spring, Pinot Noir Dolomite, Beamsville Bench VQA	2018		55
Dom. Queylus, Pinot Noir Tradition, Niagara Peninsula VQA	2017		70
Reimer, Peace & Harmony, Niagara-on-the-Lake	2012		70
Pearl Morissette Métis Rouge, Niagara Peninsula VQA	2017		95

Etats-Unis

Sebastiani, Cabernet Sauvignon, Californie	2018		48
Westmount Vineyard, Pinot Noir, Willamette Valley Oregon	2018		65
Dom. Roy & Fils, Pinot Noir Petite Incline, Willamette Valley	2016		125
Domaine Serene, Pinot Noir Yamhill Cuvée, Willamette Valley	2011		160

Chili-Argentine

Cono Sur, Pinot Noir, Valle de San Antonio	2018		40
Domaine Bousquet, Malbec, Mendoza	2019	Bio	50

Vins Rouges d'Europe

Espagne-Portugal

El Petit Bonhomme, Jumilla	2019		40
Roman Roqueta, Garnacha, Catalunya	2019		45
Hugo Oliveira Silva Boango, Douro	2012		55
Pedralonga, Do Umia, Mencia, Rias Baixas	2018		70
Astronaut, Vinho de Talha (Amphore), Alentejo	2016		150

CARTE DES VINS



Vins Rouges d'Europe

France-Bordeaux

Pavillon de Trianon, Bordeaux Supérieur	2018		55
Château La Gasparde Prestige, Janoueix	2015		75
Château Cap d'Or, St-Georges Saint Émilion, JP Janoueix	2016		85
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	2000		85
Château La Croix Toulifaut, Pomerol, Janoueix	2015	Bio	135
Château Haut-Sarpe, Saint-Émilion Grand Cru, Janoueix	2015		150
Château Trianon, Saint-Émilion Grand Cru	2012		125
Château Trianon, Saint-Émilion Grand Cru	2011		125
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2011		95
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2006		90
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2000		185
Château Rauzan-Ségla, Margaux Grand Cru Classé	2006		325

France-Beaujolais/Bourgogne

Laura Lardy, Gourde à Gamay, Beaujolais-Villages	2019		55
Domaine de Fa (Graillot) En Besset Beaujolais	2017		70
Jean-Marc Burgaud, Régnié Vallières	2019		55
Bulliat, Moulin-à-Vent Roche noire	2018		55
Dominique Piron, Fleurie	2018		60
Damien Coquelet, Morgon Côte du Py	2019		65
Boisset Les Ursulines, Bourgogne Pinot Noir	2019		55
Roux Père & Fils, Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière	2019		75
Domaine Serrigny, Savigny-lès-Beaune	2016		110
Meix Foulot, Mercurey 1 ^{er} Cru Clos du Château de Montaigu	2017		125
Boisset, Chambolle-Musigny	2015		200
Domaine Génot-Boulangier, Pommard 1 ^{er} Cru Clos Blanc	2012		225
Confuron-Cotetidot, Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Craipillot	2014		250
Domaine Henri Richard, Charmes Chambertin Grand Cru	2013	Bio	425

France-Corse

Mariotti Bindi, Mursaglia, Niellucciu, Vin de France	2016	Nature	95
--	------	--------	----

France-Loire

Domaine de Bois Mozé Les Terres Rouges, Anjou Rouge	2017	Bio	55
Famille Ogereau L'Enjoué, Vin de France	2019	Bio	55
La Grange Tiphaine Bécarre, Touraine	2018		85
Antoine Sanzy, Saumur-Champigny Les Poyeux	2016		150

CARTE DES VINS



France-Rhône

Baron de Montfaucon Le Petit Baron, Vin de France	2018		50
Château de Montfaucon, Côtes-du-Rhône	2017		55
Matthieu Barret, Petit Ours, Syrah, Côtes-du-Rhône	2019	Bio	75

France Rhône Nord

Pichat, Syrah Côtes de Verenay, Collines Rhodaniennes	2018		75
Matthieu Barret, Vilain, Syrah, Vin de France	2019	Bio	85
E. Guigal Château d'Ampuis, Côte-Rôtie	2014		350
E. Guigal Château d'Ampuis, Côte-Rôtie	2013		325

Rhône Sud

Château de Montfaucon, Lirac	2016		70
Pierre Amadieu Romane Muchotte, Gigondas	2017		85
Raymond Usseglio & Fils Châteauneuf-du-Pape	2017	Bio	125
Baron de Montfaucon, Châteauneuf-du-Pape	2016		125
Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape	2015		125
Domaine Charvin, Châteauneuf-du-Pape	2016		150
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2015	Bio	240
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2014	Bio	230
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2013	Bio	220
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2012	Bio	295
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2007	Bio	350
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2004	Bio	325
Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2003	Bio	340

CARTE DES VINS



Italie-Piémont

Icardi, Dolcetto d'Alba Rousori	2018	Bio	55
Icardi, Barbaresco Montubert	2015	Bio	110
Icardi, Barolo Parej	2015	Bio	150
Gaja, Sito Moresco, Langhe	2016		150
Gaja, Barbaresco	2014		595

Italie-Vénétie

Fidora Wild Nature, Valpolicella Ripasso	2016	Bio	70
Brigaldara, Amarone di Valpolicella	2012		125

Italie-Toscane

San Felice, Chianti Classico	2018		48
La Magia, Il Vispo, Toscana IGT	2018	Bio	50
Podere Luisa, Rosso Toscano Il Ciottolo, Toscana IGT	2017		55
Le Volte dell'Ornellaia, Toscana IGT	2018		70
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri Rosso	2017		140
Poggio Scalette Capogatto, Alta Valle della Greve IGT	2014		125
Poggio Scalette Il Carbonaione, Alta Valle della Greve IGT	2014		125
La Magia, Rosso di Montalcino	2018	Bio	75
La Magia, Brunello di Montalcino	2014	Bio	150
Antinori, Tignanello, Toscana IGT	2017		225
Tenuta San Guido, Sassicaia, Bolgheri Sassicaia	2017		450

Italie-Autres

Fattoria Teatina Fa'bene, Montepulciano d'Abruzzo	2019	Bio	45
Marabino, Rosso di Contrada, Néro d'Avola, Terre Sicilienne	2016	Bio	55
Due Terre, Nerello Mascalese, Terre Sicilienne IGT	2017	Bio	55
Due Terre, Frappato, Terre Sicilienne IGT	2019	Bio	55
Azienda Agricola Biscaris, Cerasuola di Vittoria	2018	Nature	70

CARTE DES VINS



Desserts

Château des Arroucats, Sainte-Croix-du-Mont	2017	75
Château d'Armajan des Ormes, Sauternes	2015	95

C'est la Fête

La Magia, Rosso di Montalcino	2017	1,5L	150
Château Montus, Madiran	2012	1,5L	150
Antoine Sanzy, Saumur-Champigny	2017	1,5L	175
Château Trianon, Saint-Émilion Grand Cru	2015	1,5L	250
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	2003	1,5L	175
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	2001	3,0L	400
Domaine de Viaud, Lalande-de-Pomerol	1998	15,0L	2500
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2005	3,0L	750
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc	2010	6,0L	1200

TABLE D'HÔTE



ENTRÉES ou POTAGES

Gravlax de bison au cognac et fraises

Crevettes avec maïs éclaté à l'américaine

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

PLATS PRINCIPAUX

**Trio de la mer : morue, crevettes du golfe et pétoncles
beurre à la fleur de ciboulette et ail / 58**

Thon grillé, sauce hollandaise à la coriandre et bleuets / 47

**Bavette de veau et langoustine,
sauce au vin blanc et estragon / 54**

Filet mignon de bœuf 6 oz , sauce aux poivres et vin rouge / 64

Cuisse de canard confite, sauce au miel et épices / 45

Pâtes aux escargots, ail et citron / 43

DESSERTS

**Tarte au sucre
gâteau du Chef
Gâteau au fromage,
pommes et caramel.**

BOISSONS

**Café filtre, thé, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75**



TABLE D'HÔTE FORFAIT



ENTRÉES ou POTAGES

Gravlax de bison au cognac et fraises

Crevettes avec mais éclaté à l'américaine

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

PLATS PRINCIPAUX

**Trio de la mer : morue, crevettes du golfe et pétoncles
beurre à la fleur de ciboulette et ail**

Thon grillé, sauce hollandaise à la coriandre et bleuets

**Bavette de veau et langoustine,
sauce au vin blanc et estragon**

**Filet mignon de bœuf 6 oz ,
sauce aux poivres et vin rouge / extra 15**

Cuisse de canard confite, sauce au miel et épices

Pâtes aux escargots, ail et citron

DESSERTS

Tarte au sucre
Gâteau du Chef
Gâteau au fromage, pomme et
caramel

BOISSONS

Café filtre, thé, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75





ENFANTS

(12 ans et moins)

Potage du jour

Filet de poisson du jour

Filets de poulet de grain

Filet mignon de bœuf 4 oz

Crème glacée et breuvage

12 ans et moins | 15



Menu sans gluten disponible

ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

kids

(12 and less)

Soup of the day

Fish of the day

Chicken breast fillets

Filet mignon 4 oz

Ice cream and beverage

12 and under | 15



Gluten-free menu available

ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the chicken team.



TABLE D'HÔTE

STARTER or SOUP

Bison gravlax with cognac and strawberries

Shrimp with American Style Popcorn

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

**Sea trio : cod, gulf shrimp and scallops
with chive flower and garlic butter / 58**

**Grilled tuna
with cilantro and blueberries hollandaise sauce / 47**

**Grilled flap Steak and langoustine
with white wine and tarragon sauce / 54**

Beef filet mignon 6 oz with pepper and red wine sauce / 64

Confit duck leg, honey and spices sauce / 45

Pasta with Snails, Garlic and Lemon / 43



DESSERT

**Sugar pie
Chef's cake
Cheesecake apple and caramel**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**



TABLE D'HÔTE PACKAGE

STARTER or SOUP

Bison gravlax with cognac and strawberries

Shrimp with American Style Popcorn

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

**Sea trio : cod, gulf shrimp and scallops
with chives flower and garlic butter**

**Grilled tuna
with cilantro and blueberries hollandaise sauce**

**Grilled flap Steak and langoustine
with white wine and tarragon sauce**

Beef filet mignon 6 oz with pepper and red wine sauce / extra 15

Confit duck leg, honey and spices sauce

Pasta with Snails, Garlic and Lemon



DESSERT

**Sugar pie
Chef's cake
Cheesecake appel and caramel**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**

LE MIRADOR

café bar terrasse

AUBERGISTE, À BOIRE ! WATER, NEED A DRINK

BIÈRES PRESSION BEER ON TAP



Belgian Moon	12oz 7.40	20oz 9.55
Origine : Canada/USA	Verre à bière de blé	
Style de bière : Ale de blé de style belge	IBU : 9,8	
ABV : 5,4%	Fruitée et onctueuse Fruity & smooth	



Heineken	12oz 7.40	20oz 9.55
Origine : Hollande	Verre à lager	
Style de bière : Lager européenne	IBU : 18	
ABV : 5,0%	Équilibrée et désaltérante Bright & balanced	



Rubis Red	12oz 6.25	20oz 8.50
Le Trou du diable Shawinigan, Québec	IBU : 25	
Style de bière : Rousse irlandaise	Caramel, malt sucré, avoine, légèrement fumé /caramel, sweet malt, oats, lightly smoked	
ABV : 5,5%		



MacTavish	12oz 6.25	20oz 8.50
Le Trou du Diable Shawinigan, Québec	IBU : 30	
Style de bière : Pale ale américaine	Léger caramel, pin, pamplemousse rose	
ABV : 5%	Light caramel, pine, pink grapefruit	



Apocalypso	12oz 7.75	20oz 10.00
Le Trou du diable Shawinigan, Québec	IBU : 77	
Style de bière : IPA blanche/White IPA	Bière forte tropicale/ Tropical strong beer	
ABV : 6,5%		



La Saison du Tracteur	12oz 6.25	20oz 8.50
Le Trou du diable Shawinigan, Québec	IBU : 35	
Style de bière : IPA américaine/ American IPA	Acidulé, agrumes et fruits de la passion/tangy, citrus and passion fruit	
ABV : 6,5%		

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

LE MIRADOR

café bar terrasse

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLE OF BEER

			Sol	4,5%	7.60
Coors Light	4,2%	5.85	Heineken	5,0%	7.60
Molson Export	5,0%	5.85	Heineken	0,0%	7.35
Molson Dry	5,5%	5.85			
SPÉCIAL 4 à 7Molson		5.00			



MICROBRASSERIE MICROBREWERY



Chien jaune

500 ml / 11.00

Aux Fous Brassant
Rivière-du-Loup, Québec

Style de bière :
Ale blonde/Blonde ale

ABV : 4,9%

Rafraîchissante et
maltée
Refreshing and malty



Sang-D'Encre

600 ml / 11.50

Le Trou du diable
Shawinigan, Québec

Style de bière : Stout
Irlandaise/Irish dry stout

ABV : 5,5%

Typée et
racée
Typical and racy



Hurluberlue

500 ml / 11.00

Aux Fous Brassant
Rivière-du-Loup, Québec

Style de bière :
Ale rousse/Red ale

ABV : 5,0%

Doux arômes de caramel et
grains grillés
Sweet aromas of caramel
and toasted grains



Buteuse

600 ml / 14.00

Le Trou du diable
Shawinigan, Québec

Style de bière :
Triple Belge

ABV : 10,0%

Chaleur d'alcool, épices et
fruits confits
Heat of alcohol, spices and
candied fruits



Diabre Vert

500 ml / 11.00

Aux Fous Brassant
Rivière-du-Loup, Québec

Style de bière :
India Pale Ale forte

ABV : 6%

Amertume résineuse et
boisée

Resinous and woody
bitterness

LE MIRADOR

café bar terrasse

SOLUTIONS LIQUIDES LIQUID SOLUTIONS

Sangria Rouge 9.40 verre 19.35 litre
Vin rouge, Rhum, Triple sec, jus d'orange, Sprite /
Red wine, Rhum, orange juice, Sprite

Sangria Rose 9.40 verre 19.35 litre
Vin rosé, Vodka, Soho, jus de litchi et de pamplemousse
rose. Sprite/Rosé wine, Soho, Vodka, litchi and
grapefruit juice, Sprite

Bloody Caesar 9.15
Vodka, Clamato, sauce Worcestershire,
mélange d'épices, haricot épicé, Tabasco/Vodka,
Clamato, Worcestershire and Tabasco, mix of spices,
spicy bean, Tabasco

Apérol Spritz 11.10
Apérol, Fiol Prosecco, soda, orange et olives/
Aperol, Fiol Prosecco, soda, orange and olives

Mojito à la Poire 9.35
Vodka Grey Goose La Poire, menthe, sirop
de canne, lime/Pear Grey Goose Vodka,
mint, cane syrup, lime

Old Fashioned 9.15
Bourbon, sirop d'agrumes, orange et Angostura
bitters / Bourbon, citrus syrup, orange and
Angostura Bitters

Dill au Concombre 9.15
Bombay, sirop de concombre, lime et tonic /
Bombay, cucumber syrup, lime and tonic water

Pina Colada 11.00
Rhum brun, ananas, lait de coco, mélange à Pina
Colada/ Dark rum, pineapple, coconut milk, pina
Colada mix

CHAUFFEUR DÉSIGNÉ DESIGNATED DRIVER

Red Bull 4.55
San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon) 3.70
San Pellegrino Aranciata (Orange) 3.70
**Eau minéral pétillante
(Sparkling mineral water)** 3.05
Limonade maison (Home lemonade) 4.35

ON SE RÉCHAUFFE WARM ME UP

RÉGULIERS/REGULAR

Café filtre/Filter coffee 2.75

Espresso 3.50

Court ou allongé/Short or lungo

Cappuccino 4.00

Café au lait/Latte 5.50

AROMATISÉS / ALCOHOL COFFEES

Brésilien/Brazilian 9.15
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria

KGB 9.15
Kahlua, Grand Marnier, Baileys

Bailey's 9.15
Bailey's

ÇA SENT LA COUPE **SEE THE GLASS HALF FULL**

ROUGE RED

	verre/glass	bouteille/bottle
Shiraz Australie, Deakin Estate 1.9 gr/l	7.00	35.00
 Pinot Noir Chili, Cono Sur 2.6 gr/l	9.00	40.00
Cabernet sauvignon Californie, Sebastiani 3.9 gr/l	10.00	48.00

BLANC WHITE

	verre/glass	bouteille/bottle
Darling Cellars Afrique du Sud (Sauvignon bc) 2.0 gr/l	8.00	40.00
Pinot Grigio Nouvelle-Zélande, Oyster Bay 2.8 gr/l	10.00	48.00
Chardonnay Californie, Wente 4.1 gr/l	10.00	48.00

ROSÉ ROSÉ

	verre/glass	bouteille/bottle
Vieille Ferme Rosé France, Vallée du Rhône 1.2 gr/l	8.00	35.00

BULLES BUBBLES

	bouteille/bottle
Clos Amador Cava, Brut Réserve Espagne 7.5 gr/l	40.00
Fiol Prosecco Italie (Vin mousseux/sparkling wine) 15 gr/l	42.00



	bouteille/bottle
Le Pive Rosé Brut France 9.1 gr/l	50.00

N.B. Les verres contiennent 150 ml – 5 verres par bouteille
Wine glasses contain 150 ml – 5 glasses per bottle.

 **Vin biologique**

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

UNE ONCE DE SPIRITUALITÉ **SPIRIT BY THE OUNCE**

TOUS NOS ALCOOLS **ALCOOL LIST**

Campari (Amer/Bitter)	7.25	Hendrick's Gin Dry Gin (Écosse/Scotland)	9.25
Tia Maria (Café/Coffee)	7.25	St-Laurent Dry Gin (Algues/Algae)	9.25
Baileys (Crème irlandaise/Irish Cream)	7.25	Gin Thuya Dry Gin (Cèdre/Cedar)	8.25
Amaretto Disaronno (Amandes/Almonds)	7.25	Bacardi Superior Rhum blanc/White rhum	7.25
Kahlua (Café/Coffee)	7.25	Appleton Rhum brun/Jamaica rhum	7.25
Knobb Creek (Bourbon)	8,05	Capitaine Morgan Spiced Rhum ambré épicé/Amber spice rhum	7.25
Crème de menthe (Blanche ou verte/White or green mint cream)	7.25	Chemineaud Brandy	7.25
Grand Marnier (Agrumes/Citrus)	9.50	Gaston de la Grange Cognac VS	7.75
Triple Sec (Agrumes/Citrus)	7.25	Larsen Cognac VSOP	10.00
Cinzano rouge (Vermouth)	7.25	Moskovskaya Vodka (Russie)	7.25
Schnapps aux pêches (Peaches)	7.25	Greygoose Vodka	9.50
Crème de Cassis (Cassis cream)	7.00	Greygoose La Poire Vodka - PearVodka	9.50
Soho (Litchis)	7.00	Seagram's V.O. Whisky Canadian	7.50
Sambucca (Anis/Anise)	7.25	Crown Royal Whisky Canadian	7.75
Jägermeister (Herbes/Herbs)	7.25	Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky	7.25
Chartreuse Verte (Herbes/Herbs)	9.50	Jack Daniel's Honey Bourbon Whisky(miel)	7.25
Abricot Brandy (Abricot/Apricot)	7.25	Jameson Irish Whisky	7.50
Cherry Brandy (Cerise)	7.25	Chivas Regal 12ans Scotch Blended	9.25
Kucumbor(Concombre)	7.25	Chivas Regal 18ans Scotch Blended	16.25
Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)	7.25	Glenlivet 12ans Single Malt	11.25
Tequila Sauza (Agave)	7.00	Macallan Gold Highland Scotch Single Malt	12.25
Bombay Sapphire Dry Gin	7.50	Macallan 12ans Double Cask, Scotch Single Malt	15.75
		Glenfiddich 15ans Solera Highland Scotch Single Malt	13.25

À VOS FOURCHETTES ! **TIME TO GRAB A BITE**

LES ENTRÉES **APPETIZERS**

Ailes de poulet/Chicken wings(8)	13.00
Calmars frits/Fried calamari	12.00
Fondue Parmesan salade mesclun coulis de pesto de roquette/Parmesan cheese fondue with salad	12.00
Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo	8.75
Tartare de saumon à la façon de l'Auberge et frites/ Auberge salmon tartar with fries	17.00

Remplacez vos frites pour :salade jardinière 2.00

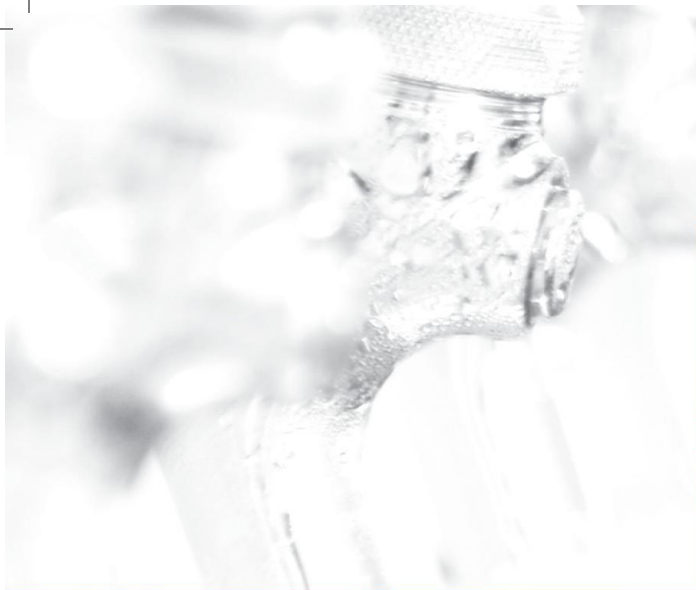
Change your fries for :Garden salad 2.00

Les PLATS **main course**

Côtes levées et frites / Back ribs and french fries	29.75
Guedille homard et crevettes du golfe, frites/ Lobster and Golf shrimps roll french fries	29.50
Poutine du Mirador (flanc de porc) / Mirador's poutine (pork belly)	15.75
Assiette de fromages d'ici et charcuteries au choix du Chef (pour une personne) Chef 's cheese and charcuteries platter (for one person)	19.00
Nachos	19.75

LES DESSERTS **DESSERTS**

Gâteau du Chef / Chef's cake	9.00
Tarte au sucre OU crème brûlée / Sugar pie OR crème brûlée	8.00
Gâteau fondant au chocolat / Chocolate cake	9.00



LE MIRADOR

café bar terrasse





PETITS DÉJEUNERS BREAKFAST

AUBERGE DE LA
POINTE

1

Crêpes et fruits frais servis
avec crème anglaise /
Pancakes served with fresh
fruits and custard sauce

13,75

3

Bol smoothie : Smoothie du
jour servi dans un bol, garni de
petits fruits frais, graines de
chia, amandes effilées et noix
de coco râpée. /
Smoothie bowl : Smoothie « du
jour » served in a bowl, with
berries, chia, flaked almonds
and grated coconut.

13,75



Tous nos choix sont disponibles en formule
pour emporter /
All choices available to take-out

2

Œufs (1 ou 2) avec un choix de
viande (bacon, effiloché de
jambon braisé ou saucisses)
servis avec pommes de terre
assaisonnées, fèves au lard,
cretons et pain de ménage /
Eggs (1 or 2) with one choice of
meat (bacon, braided ham or
sausages) served with beans,
creton, seasoned potatoes and
toasts

15,25

4

Omelette du jour,
pommes de terre
assaisonnées, et pain
de ménage. /
Omelette « du jour »
served with seasoned
potatoes and toasts.

16,75

Tous nos déjeuners à la carte incluent un choix de breuvage (café, thé, tisane, jus ou lait) ainsi qu'un accompagnement de fruits frais. / All breakfast included one beverage (coffee, tea, herbal tea or milk) with fresh fruits.

EXTRAS

Jus au choix (petit) / Small juice 2,95

Œuf / Egg 1,50

Assiette de fruits frais / Fresh fruits plate 9,95

Céréales / Cereal 4,50

Cretons (2) 4,00

Pommes de terre assaisonnées / Potatoes 3,50

Bagel et fromage ou croissant confiture / Bagel and cheese or jam and croissant 4,55

Bacon (3), saucisses / sausage (2), jambon / ham 3,50

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud / Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 3,00

Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Taxes ensus.



PETITS DÉJEUNERS FORFAIT

BREAKFAST PACKAGE

AUBERGE DE LA
POINTE

1

Crêpes et fruits frais servis
avec crème anglaise /
Pancakes served with fresh
fruits and custard sauce

3

Bol smoothie : Smoothie du
jour servi dans un bol, garni de
petits fruits frais, graines de
chia, amandes effilées et noix
de coco râpée. /
Smoothie bowl : Smoothie « du
jour » served in a bowl, with
berries, chia, flaked almonds
and grated coconut.

2

Œufs (1 ou 2) avec un choix de
viande (bacon, effiloché de
jambon braisé ou saucisses)
servis avec pommes de terre
assaisonnées, fèves au lard,
cretons et pain de ménage /
Eggs (1 or 2) with one choice of
meat (bacon, braided ham or
sausages) served with beans,
creton, seasoned potatoes and
toasts

4

Omelette du jour,
pommes de terre
assaisonnées, et pain
de ménage. /
Omelette « du jour »
served with seasoned
potatoes and toasts.



Tous nos choix sont disponibles en formule
pour emporter /
All choices available to take-out

Tous nos déjeuners à la carte inclus un choix de breuvage (café, thé, tisane, jus ou lait) ainsi qu'un accompagnement de fruits frais. / All breakfast included one beverage (coffee, tea, herbal tea or milk) with fresh fruits.

EXTRAS

Jus au choix (petit) / Small juice 2,95

Œuf / Egg 1,50

Assiette de fruits frais / Fresh fruits plate 9,95

Céréales / Cereal 4,50

Cretons (2) 4,00

Pommes de terre assaisonnées / Potatoes 3,50

Bagel et fromage ou croissant confiture / Bagel and cheese or jam and croissant 4,55

Bacon (3), saucisses / sausage (2), jambon / ham 3,50

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud / Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 3,00

Jus au choix (gros) / Big juice 3,95

Fruits frais / Fresh fruits 3,95

Yogourt / Yogurt 3,95

Rôties et confiture / Toast and jam 3,00

Fèves au lard / Beans 2,50

Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Taxes ensus.