



TABLE D'HÔTE 49 \$

Servie au restaurant Le Gabriel de 18h30 à 21h00; incluant un potage, une entrée, un granité du Chef, un plat principal, dessert et café [RSVP #273](#)
Served in Le Gabriel restaurant from 6:30 to 9:00 PM; including a soup, an appetizer, a granite, main course, dessert and coffee [RSVP #273](#)

Potage du moment	6	
Soup of the day		
Soupe à l'oignon gratinée au fromage d'Oka	9	
French onion soup with Oka cheese		
Calmars frits servi avec une mayonnaise au paprika fumé	15	
Fried Calamari served with a smoked paprika mayonnaise		
Salade festive et sa vinaigrette maison		
Festive salad with homemade vinaigrette		
Petite/Small	7	
Grande/Large	14	
Salade César revisitée, cœur de Romaine, croûtons géants, copeaux d'asiago et vinaigrette César à la fleur d'ail		
Caesar salad our way, heart of Romaine, giant croutons, asiago chips, Caesar vinaigrette with garlic flower		
Petite/Small	8	
Grande/Large	16	
Supplément de poulet grillé	8	
Extra of grilled chicken		
Supplément de saumon grillé	10	
Extra of grilled salmon		
Le coup de Cœur de la brigade selon l'humeur du Chef	Prix du marché	
Our chef's Inspiration of the day	Market price	
Pâte du moment, l'inspiration du Chef	20	
Pasta of the day, Chef's inspiration		
Bavette de bœuf grillée « Black Angus » au chimichurri servi avec frites	29	
"Black Angus" grilled chimichurri beef flank steak served with fries		
Joue de porc braisé au vin rouge servi avec PDT & légumes du jour	26	
Pork cheeks, braised in red wine, served with potatoes and vegetables of the day		
Pavé de saumon grillé au miso & érable, servi avec PDT & légumes du jour	28	
Roasted Miso & maple salmon steak, served with potatoes & vegetables of the day		
Tartare de saumon frais à la saveur du moment		
Our Chef's daily flavor selection of fresh salmon tartare		
Petite/Small	15	
Grande/Large	25	
Les desserts de Guillaume / Guillaume's creations	7	