

Le chef Bernard et sa brigade aux fourneaux...

Chef Bernard and his team are on fire!

Entrées / Appetizers

Salade de jeunes pousses, graines de citrouille rôties, vinaigrette à l'huile de noix 12

Baby lettuce salad, roasted pumpkin seeds, hazelnut vinaigrette



Migneron de Charlevoix en croûte sauce érable et crème 13

Migneron cheese in a pastry, maple and cream sauce

Tartare de bœuf classique Baker chips maison et réduction de balsamique 14

Beef tartar, homemade chips and a balsamic reduction



Carpaccio de veau, huile au basilic, pignons de pin, ail frit et parmesan frais 15

Veal carpaccio, basil oil, pine nuts, fried garlic, and fresh parmesan

Pétoncles poêlés sur purée de topinambour, lardons et choux de Bruxelles 15

Pan seared scallops on a Jerusalem artichoke puree, lardons, and Brussels sprouts

Foie gras de la ferme Orléans en terrine, pain brioché maison et confit d'oignons au cidre de pommes de Bilodeau 22

Foie gras terrine, homemade brioche bread, and confit onions with apple cider

**+ \$7 sur forfaits / on packages*



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados 12

Smoked blood sausage, Calvados flambéed apples sauce

Soupe et potage / Soups

Soupe aux pois de Madame Baker 7

Madame Baker's traditional yellow pea soup

Potage du moment 6

Inspiration soup

Pause pour papilles / Recess for your palate

Granité aux fraises de l'Île d'Orléans 7






Île d'Orléans strawberry granitée

**+ \$3 sur forfaits / on packages*

De nos ancêtres / From grandma's kitchen

-  **Pâté à la viande et marinades maison** 22
Traditional meat pie and homemade pickles
-  **Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel** 24
Traditional pork hock and meatball stew
-  **Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados** 25
Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce
-  **Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc)** 26
Québec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)

Plats principaux / Main dishes

-  **Pâtes fraîches, à l'inspiration du chef** 25
Fresh pasta with the Chef's sauce of the day
-  **Gnocchis à la courge musquée, sauce crémeuse au fromage de chèvre, glace de viande aux épices d'automne et canard confit** 25
Butternut squash gnocchi, creamy goat cheese sauce, beef stock with fall spices, and duck confit
-  **Poitrine de canard de la ferme Orléans, poire pochée au vin rouge** 30
Le Petit Cailloux et anis étoilé. Sauce au miel de l'auberge Baker
Duck breast, pear poached in red wine and star anise, Auberge Baker's honey sauce
-  **Filet mignon de bœuf, poêlée de pleurotes de Château Richer sauce parfumée à l'huile de truffe** 32
Beef filet mignon, pan-seared oyster mushrooms flavoured with truffle oil sauce
-  **Flétan d'Atlantique en croûte de pistache, sauce vermouth et zeste d'orange** 36
Atlantic halibut coated with pistachios, vermouth sauce and orange zest

**+ \$5 sur forfaits / on packages*

Pour une table d'hôte – 5 courses

Ajoutez 23\$ au prix de votre plat principal et obtenez une entrée, un potage, un dessert et un breuvage chaud. Add 23 \$ to the price of your entrée and choose an appetizer, a soup, a dessert and a hot beverage.

*****Svp, signalez toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur.**

*****Please make the staff aware of any allergy or intolerance that you may have.**

Douce frivolités / desserts

<p>La tarte au sucre de Madame Baker Mrs. Baker's sugar pie</p>	6	<p>Café filtre Coffee</p>	2,00
		<p>Thé ou tisane / tea or tisane</p>	2,00
<p>Truffier chocolat noir, citron et son crémeux au chocolat au lait</p> <p>(Dark chocolate truffle, lemon and milk chocolate topping)</p>	8	<p>Expresso</p>	2,75
		<p>Capuccino</p>	3,50
		<p>Café au lait</p>	4,25
<p>Gâteau Rougemont et sa crème glacée à la pomme caramélisée de style « Tatin »</p> <p>(Apple cake with caramelized apple ice cream, Tatin style)</p>	6	<p>Mighty Leaf</p> <p>Demandez notre présentoir à votre serveur</p>	2,75
<p>Crème brûlée à l'essence de mélilot Sweet clover creme brulé</p>	8	<p>Ask your waiter for the selection</p>	
<p>Trio de sorbets maison Homemade sorbet trio</p>	7	<p>Une gourmandise :</p>	
<p>Tartelette à l'argousier sauvage, mousse au fromage et chocolat blanc Biscuit joconde, baies à l'argousier confites Wild sea buckthorn berry tartlet, cheese and white chocolate mousse</p>	10	<p>Thé Bombay Chai, lait et Bailey's/Bombay Thai tea, milk, and Baileys</p>	7,25
<p>Jaconde cake with sea buckthorn berries</p>		<p>Thé Chocolat truffe et menthe, lait et tia Maria/Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria</p>	7,25
<p>Assiette de fromage / Cheese platter</p>	11		