

L'HISTOIRE DU QUÉBEC VUE PAR

L'AUBERGE SAINT-GABRIEL

Bâtie en 1688 par un soldat français, l'Auberge Saint-Gabriel est la première «auberge» en Amérique du Nord, car en 1769, Richard Dulong - propriétaire de l'Auberge - reçoit le premier permis d'alcool au pays accordé sous le Régime britannique. Au 19^e siècle, elle se transforme en hôtel particulier. En 1914, elle redevient l'Auberge Saint-Gabriel pour retrouver sa vocation première grâce à Ludger Truteau. Elle est rachetée en 1987 par la famille Bolay.

Aujourd'hui, la vieille Auberge est comme un travail sur la mémoire d'un peuple, remplie de clins d'œil ludiques sur notre passé plus ou moins lointain. C'est sans prétention, mais avec beaucoup de sérieux que le designer Bruno Braën s'est amusé avec les icônes de l'histoire du Québec et du continent. À l'entrée : la monumentale colonne vertébrale de baleine élevée au centre de l'espace est comme un rappel qu'ici même nous étions à des centaines de mètres sous la surface de la mer de Champlain avant l'occupation amérindienne du territoire. L'architecture est conservée de façon intégrale et certains ajouts sont dans le respect total de la construction d'origine. On remarquera entre autres les tables en pierre de Montréal qui semblent émerger du sol fait de la même matière. Mais c'est dans les détournements plus majeurs d'objets que la folie du lieu s'exprime de façon encore plus significative : entre autres les deux corps d'originaux empaillés soudés par le cou qui servent de lampe. Vous reconnaîtrez les hommages au design québécois (déconstructions de tourne-disques Oracle), à l'art moderne du 20^e siècle (murale de Jordi Bonnet), à l'exploitation des ressources naturelles (tables hautes d'inspiration bûcheronne, fauteuils en cuir retourné, fourrure), au génie industriel (luminaires intégrés dans des canalisations d'eau et câbles-tables illustrant le développement hydroélectrique) et même à notre patrimoine militaire (bancs de bar arborant la véritable étoffe du Royal 22^e Régiment, bataillon francophone de l'Armée canadienne).

Chaque objet, chaque élément – anodin en apparence – est choisi avec soin, intégré avec finesse, donnant ainsi un lieu magique, chaleureux et invitant.

LES CHOIX D'ERIC

Au fil des jours, des arrivages et des saisons, Eric vous propose une dégustation de produits au travers d'un menu... d'une cuisine spontanée

8 services 95 pp

Accord mets et vins 70 pp

*** Pour l'ensemble de la table seulement, jusqu'à 21H00**

ERIC'S SUGGESTIONS

With the passing days and seasons, Eric proposes to you a tasting of the finest products through a menu from an entirely spontaneous cuisine

8 course meal 95 pp

Wine pairing 70 pp

** Only available for the entire table, until 9:00 pm*

NOUVEAU ET EXCLUSIF – NEW AND EXCLUSIVE

CANARD À LA PRESSE DANS L'ESPRIT DE L'AUBERGE...

C'est au 19^{ème} siècle que fût créé et développé le canard à la presse et qui deviendra avec le temps, un plat traditionnel français. Frédérique Delair, illustre chef de La Tour d'Argent à Paris, lui donna toute son ampleur et, en 1890, décida même de numéroter chacun d'eux.

C'est à Montréal, à l'Auberge Saint-Gabriel dans ce lieu rempli d'histoires, que la magie réopère. Notre chef Eric Gonzalez nous fait revivre cette historique expérience en déclinant le canard de différentes façons. Il mêle la tradition du passé aux gestes du présent, transformant ainsi ce repas en une expérience inoubliable laissant par-dessus tout «le goût du souvenir» d'un **canard extrême**.

AUBERGE SPIRIT DUCK "À LA PRESSE"...

Duck "à la presse" was created and developed in France during the 19th Century and became in time a French cuisine tradition. Frédérique Delair, illustrious Chef at "La Tour d'Argent" in Paris gave him full exposure, and in 1890, he even identified his ducks with numbers.

L'Auberge Saint-Gabriel, a Montreal restaurant filled with history, recreates the magic. Our chef Eric Gonzalez helps relive the historic experience of preparing the duck in different ways. He combines the tradition of the past and knowledge of modern days, transforming this meal into an unforgettable tasting.

Dégustation de canard de nos régions en 4 services pour deux personnes

*** Sur réservation seulement, 24 heures à l'avance, jusqu'à 21H00**

Local 4 course duck tasting for two persons

** Upon reservation only, 24 hours notice, until 9:00 pm*

**Caillette «tout canard», fine mousse & croustilles,
la cuisson façon thé aux légumes**

"Caillette tout canard", fine mousse and croustilles, vegetable bouillon

•••

Le foie gras d'inspiration saisonnière selon votre goût, poêlé ou en terrine

Seasonal inspiration foie gras pan seared or terrine, as you desire

•••

Les cuisses confites comme un coq au vin, rave / céleri / raisins

Confit legs "coq au vin" style, celeriac / celery / grapes

•••

**Le coffre à la presse, sauce «rouennaise» à votre table,
légumes de saison cuisinés ensemble**

Pressed duck, sauce "rouennaise" served at your table,
seasonal vegetables

***Ce menu peut varier selon les arrivages, les saisons**

**The menu may vary according to availability and the season*

95 pp

Accord mets et vins 60 pp

Wine pairing 60 pp

Pour commencer...

For starters...

Pousses de notre terroir 9
En salade de saison, assaisonnées selon votre goût

Fresh mixed baby greens
Seasonal offerings flavoured to your taste

Légumes variés de saison 12
Cuisinés en variation de goût, d'autres en fin velouté, raisins séchés maison, chantilly à la châtaigne

Seasonal Vegetables
Cooked in a variation of taste, some in a fine "velouté", house dried raisins, chestnut chantilly

«Ode à la nature» 15
Betteraves du Québec en variation de goût et de texture, yaourt au fenouil, chèvre frais / pacanes caramélisées / mûres, marmelade d'oranges amères

"Ode to nature"
Variety of Quebec beets in taste and texture, fennel yogurt, fresh goat cheese / caramelized pecans / blackberries, bitter orange marmalade

Artichauts cuisinés 17
Façon barigoule, condiment truffe-noisette, œuf bio à basse T°, texture de pain et de bacon, mousse de foie de volaille à tartiner

Cooked artichokes
Barigoule style, truffle-hazelnut condiment, slow cooked organic egg, bread & bacon crumbs, chicken liver spread

Tourte «gourmande» 19
De gibier selon arrivage, céleri adouci au vinaigre de coing, raisins, ail des bois mariné, chantilly à la truffe

"Tourte gourmande"
Seasonal venison, celery sweetened with quince vinegar, raisins, marinated wild garlic, truffle chantilly

Pétoncles poêlés 20
Relevés d'un condiment crevettes / «poivrécitron» / laitue Boston & pommes vertes en salade, rilette de hareng fumé, croûton artisanal

Pan seared scallops
Lemon-pepper shrimp condiment, Boston lettuce & green apple salad, smoked herring rilette, artisanal crouton

Marbré de foie gras de canard 24
Coings, girolles marinées, jambon de canard et amandes, touche de pain d'épice

Marbled duck foie gras
Marinated girolles, dried duck breast, almonds, touch of gingerbread

*** Menu pour enfant disponible sur demande**

* Please ask for our children's menu

Pour suivre...

And to follow...

- «Fregola sarda»** **30**
Comme un risotto, légumes & fruits de saison cuisinés ensemble, du comté, sauce tradition
“Fregola sarda”
Like a risotto, seasonal fruit & vegetables, some comté traditional sauce
- Cabillaud cuit à basse T°** **34**
Oignons caramélisés salés à l'anchois, pommes de terre rattes, bouillabaisse, coquillages, le bouillon émulsionné à l'aioli
Slow cooked cod
Caramelized onions with anchovies, fingerling potatoes, bouillabaisse, shellfish, aioli bouillon emulsion
- Épaule d'agneau à la cuillère pour une, deux ou trois personnes** **36 pp**
Haricots & pâtes artisanales, tomates confites, piquillos & aromates, pesto de persil, jus goûteux
Lamb shoulder for one, two or three persons
Green beans & artisanal pasta, confit tomatoes, red peppers aromatic spices, parsley pesto, jus
- Volaille fermière** **38**
Le suprême cuit à basse T°, la cuisse en ballotine farcie au foie gras façon cuisine bourgeoise, jus riche à la truffe
Grain fed chicken
Slow cooked breast, the leg stuffed with foie gras Bourgeois style, truffle jus

PLATS SIGNATURE SIGNATURE DISHES

- Plateau de charcuteries maison** **petit / 19**
Le cochon de la tête... aux pieds
small
- Auberge's homemade charcuterie platter** **grand / 36**
The whole pig from snout... to trotter
large
- Pour une ou deux personnes... Le châteaubriand de l'Auberge** **49 pp**
*** Évolution : la chaînette braisée doucement au vin rouge, pommes de terre lard / truffe à la façon d'un liégeois**
*** Tradition: le filet poêlé, poireaux à la ficelle, pommes caramélisées, d'autres crues, échalotes confites, condiment à la truffe**
- For one or two persons... The Auberge Châteaubriand
** Evolution : "chaînette" braised with red wine, potatoes, bacon / Liégeois-style truffle*
** Traditional : pan-seared beef fillet, leek "fondant", Caramelised apples, some raw, confied shallots, truffle condiment*
- Dans l'esprit d'une paëlla** **43**
Des fruits de mer, mais aussi du lapin, de la volaille, du chorizo et plus encore
Auberge style paella
Seafood, rabbit, poultry, chorizo and much more

Fromages de nos régions **Le morceau / Per piece** **9**
Condiments, pain grillé
Local cheeses
Garnishes and grilled bread

Pour finir...

And to guild the lily...

Interprétation d'un œuf à la neige **9**
Snow globe Auberge style

Dans l'esprit d'une croustade **12**
Pommes en variation de goût, tuile "crumble", glace vanille & sorbet comme un bonbon
In the spirit of an apple crumble
Variety of confied apples, crumble tuile, vanilla ice cream like a candy

Fruits d'automne **13**
La cuisson en granité, crémeux façon compote des vieux garçons au vin caramélisé, mousseux aux noix, glace speculos
Autumn fruits
Mulled wine granité, creamy caramelised wine, nut foam, speculos ice-cream

Mi-cuit gourmand **14**
Caramel fleur de sel, poires à la belle de Brillet, pignons, oranges confites, sorbet cassis
"Mi cuit" gourmet
"Fleur de sel" caramel, belle de Brillet poached pears, confit orange zest, blackcurrant sherbet

Chocolat signature en variation de goût, cerise / vanille / kirsch, la forêt noire à notre façon **15**
Chocolate signature in variation of taste, cherry / vanilla / kirsch, our style black forest cake

| |
|--|
| <p>«Or Noir Création» Chocolat créé par Cacao Barry pour Eric Gonzalez La Tablette...chocolat signature «Écorce» 80g 9</p> <p>"Or Noir Création" Chocolate created by Cacao Barry for Eric Gonzalez The Tablet... "Écorce" signature chocolate 80g</p> |
|--|

Eric Gonzalez et son équipe
Eric Gonzalez and his team

Nos produits sont régionaux et achetés dans un souci de proximité
We use local products and are very concerned about their traceability

Taxes et service en sus
Taxes and gratuities are extra

AUBERGE SAINT-GABRIEL'S
TAKE ON QUEBEC HISTORY
GETS A BRAND NEW LOOK

Built in 1688 by a French soldier, Auberge Saint-Gabriel was the first inn in North America. In 1769 the owner of the Auberge, received the first liquor license granted under British rule. In the 19th century, the Auberge was turned into a private mansion. In 1914 the inn was restored to its original vocation as Auberge Saint-Gabriel and in 1987 it was purchased by the Bolay family. The Auberge has become a monument to the history of a people, with playful nods to our recent and not-so-recent past.

Designer Bruno Braën has taken an unpretentious but serious look at historical icons from Quebec and the rest of North America without compromising the restaurant's form and function. The first thing you see upon entering the premises is a huge spine of a whale hanging in the center of the restaurant, a reminder that even before the arrival of aboriginal peoples, this spot lay hundreds of meters below the surface of the Champlain Sea. The building's architecture has been preserved, and any additions faithfully reflect the original construction. Attention is immediately caught by the tables made of Montreal stone that seem to rise up out of the floor of the same material, and by the lamps made of the same stone as the walls. But the really off-the-wall nature of the place lies in the truly innovative way objects are used. For example, two genuine stuffed moose joined at the neck—the antithesis of a moose trophy on the wall - serve as a lamp. The trained eye will also recognize tributes to Quebec design (deconstructed Oracle record player), modern 20th century art, (mural by Jordi Bonnet), heritage arts and crafts, the working of the land (lumberjack-style tables, suede armchairs, fur), industrial engineering (lights incorporated into water pipes and table wiring to illustrate hydroelectric development) and even our military heritage (bar stools with the official emblem of the Royal 22nd Regiment, the francophone battalion of the Canadian Army).

Every object & every element of the decor, as trivial as they might seem, has been carefully & thoughtfully chosen to be inviting and imbue the space with a warm and almost magical atmosphere.