

# GABRIELLE 19

## *Menu Saison 2026*


### ENTRÉES

**Arancini au jambon 7.50**  
Sauce parfum de Toscane

**Mousse au saumon de Gaspé 9** 


**Potage de légumes racines 6** 

**Salade César grillée 7.50**  option

**Salade du chef 6** 


### PLATS PRINCIPAUX

**Lasagne « Gabrielle » 22.50**  
Tomates confites, viande fumée, saucisse, bœuf, pepperoni et trois fromages

**Suprême de poulet mariné et grillé 25**   
Sauce dijonnaise ou champignons  
Riz aux légumes, haricots au beurre et parmesan

**Fish & Chips 19.50**  
Panure à la bière aromatisée au citron, sauce tartare

**Ailes de poulet « 19e trou » 22.50**  
12 ailes panées, salade de chou, frites et sauce BBQ rouge  
Une exclusivité, préparées sur place avec soin et passion

**Spaghetti 13.50**  option  
Sauce à la viande, boulettes porc et bœuf

**Burger de bœuf gourmand 19.50**  
Monterey Jack, bacon, oignons marinés, laitue, cornichons et  
sauce assaisonnée (Option relevée ou classique)

**Poutine traditionnelle 12.00**


**Poutine à la viande fumée 16.50** 

Sauce poivre vert, poivrons rouges grillés

**Osso buco de porc à la milanaise 24**


Nouilles aux œufs safranées, gremolata

**Fettuccine Alfredo au prosciutto 19**  option

**Steak New York strip (contre-filet 8oz) 35** 

Dry rub, beurre au bleu, sauce brune boréale (poivre des dunes)

Pommes de terre Hasselback, légumes

**Pavé de saumon canadien 28.5** 

Sauce agrumes et sumac

Riz basmati citronné, légumes du moment

## DESSERTS

**Tarte aux pommes style croustade 6.50**

Glace vanille, sauce caramel


**Tartelette façon gâteau au fromage 8.25**

Fruits des champs, crème pâtissière chocolatée

**Gâteau Limoncello 6.50**

Sauce aux bleuets

**Crème brûlée à la vanille 6.50** 

**Poires pochées à l'érable 8.25** 

Noix caramélisées

**Shortcake aux fraises 6.50**

**Salade de fruits maison et sa liqueur 7.50** 