



AUBERGE

VAL SAINT-CÔME



Menu signature – Nicolas Moreau

Plats pour emporter :

- ≈ En individuel ou pour un groupe, tous nos plats sont disponibles pour emporter. Réservation requise.

Soupes :

- ≈ **Soupe thaïe au poulet et crevettes** 13
petits légumes croquants, infusion de citronnelle, lait de coco, safran et sésame
- ≈ **Soupe à l'oignon** 11
avec porto, oignons caramélisés, gratinée aux cheddar et Gruyère
- ≈ **Crème de légumes frais du moment** 08

Entrées :

- ≈ **Calamars frits avec aïoli aux agrumes et basilic** 15
- ≈ **Tartare de saumon frais / Canadien et bio** 20
coupé minute aux parfums de fraises et menthe fraîche / Coup de cœur de Nicolas
- ≈ **Brie fondant avec bacon croustillant** 16
servi sur une sauce marinara légèrement épicée
- ≈ **Salade César maison** 13
- ≈ **Salade César au poulet, style repas** 20
- ≈ **Escargots à la crème d'ail et oka fondant** 12

Pourboire et taxes en sus

Auberge Val Saint-Côme

200, rue de l'Auberge / Saint-Côme, Qc / J0K 2B0

www.aubergevsc.com / info@aubergevsc.com

450 883-0655



AUBERGE

VAL SAINT-CÔME

Plats principaux :

≈	Fettuccine Carbonara, fait à ma façon !	24
	pancetta, prosciutto, calabrese, tomates séchées, oignons verts, vin blanc, crème et parmesan	
≈	Spaghetti, sauce Bolognaise cuite au four	19
	au vin rouge et demi-glace maison	
≈	Tartare de surlonge de bœuf Meyer	36
	(sans antibiotique ni hormone de croissance) servi avec frites fraîches maison et mayonnaise épicée	
≈	Tartare de saumon frais / Canadien et bio	36
	à l'émulsion de fraises et menthe fraîche servi avec salade fraîcheur et frites fraîches maison	
≈	Ballotine de volaille	26
	farci aux fromages à la crème, tomates séchées et pancetta croustillant, sauce orange-limette	
≈	Osso bucco de porc à la milanaise, servi avec tagliatelle aux œufs	27
	sauce milanaise, accompagné d'une gremolata de feta et zestes d'agrumes	
≈	Bavette de bœuf Meyer, 350 grammes (suggestion de cuisson : saignant ou rosé)	45
	vieilli 90 jours (sans antibiotique ni hormone de croissance), sauce au poivre vert de Madagascar	
≈	Filet de porc Nagano en croûte de parmesan et fines herbes	28
	sauce aux poires et Amaretto	
≈	Filet de saumon frais / Canadien et bio	35
	sauce hollandaise aux agrumes et pesto d'estragon	

*Tous nos plats principaux sont accompagnés d'une jardinière de légumes de saison et d'un féculent.
Menu sans gluten et/ou végétarien aussi disponible sur demande (\$)*

Desserts :

≈	Tarte tatin aux poires caramélisées	13
	servie chaude avec crème glacée	
≈	Tarte citron limette et meringue maison	12
	avec coulis de fruits de la passion	
≈	Crème brûlée caramélisée au sucre d'érable Lanaudois	09
≈	Tiramisu aux Frangelico et expresso	14

Pourboire et taxes en sus

Auberge Val Saint-Côme

200, rue de l'Auberge / Saint-Côme, Qc / J0K 2B0

www.aubergevsc.com / info@aubergevsc.com

450 883-0655


AUBERGE
VAL SAINT-CÔME



Menu signature – Nicolas Moreau

— **MENU ENFANTS** —

Entrées :

≈ Crème de légumes frais du moment	07
≈ Frites de l'Auberge avec mayonnaise maison	05
≈ Salade César maison	09
≈ Bâtonnets de fromage	07

Plats principaux :

≈ Spaghetti, sauce Bolognaise	13
≈ Pâté chinois du Chef	12
≈ Doigts de poulet, style à la Kentucky et frites	12
≈ Petit saumon, sauce citronnée	16

Desserts :

≈ Brownie et crème glacée	07
≈ Tarte citron limette et meringue maison	08
≈ Crème glacée avec gaufrette	05

Pourboire et taxes en sus

Auberge Val Saint-Côme

200, rue de l'Auberge / Saint-Côme, Qc / J0K 2B0
www.aubergevsc.com / info@aubergevsc.com
450 883-0655