



## LES TENTATIONS DU MIDI

### LES ENTRÉES

#### *Starters*

**Velouté du jour**  
*Chef's Velouté du Jour*  
**\$ 9.00**

**Salade de jeunes pousses croquantes, copeaux de parmesan,  
pignons de pin, vinaigrette à la framboise**  
*Young Leaf Lettuce, Parmesan Chips, Pine Nuts and Raspberry Vinaigrette*  
**\$ 12.00**

**Rissolée de champignons au miel et galette de chèvre fondante**  
*Mushroom and Honey Rissolée Topped with a Slice of Melting Goat Cheese*  
**\$ 13.00**

**Feuilleté de fruits de mer au lait de coco et cari**  
*Coconut and Curry Flavoured Seafood in a Puff Pastry*  
**\$ 15.00**



AUBERGE  
RIPPLECOVE  
& SPA

## LES PLATS PRINCIPAUX

### *Main Course*

**Filet de porc grillé, purée de panais à l'ail rôti, jus aux fines herbes**

*Grilled Pork Tenderloin, Parsnip and Roasted Garlic Purée, Herb jus*

**\$ 20.00**

**Poisson du jour poché au vin blanc, poireaux confits, vermicelles de riz**

*Fish of the Day Poached in White Wine, Confit of Leeks, Rice Vermicelli*

**\$ 22.00**

**Entrecôte de bœuf AAA poêlée, purée de Yukon Gold, sauce au cognac et poivre**

*Boneless AAA Rib Steak, Yukon Gold Purée, Cognac and Pepper Sauce*

**\$ 23.00**

**Cannelloni de canard confit, sauce crémeuse aux champignons**

*Duck Confit Cannelonni, Creamy Mushroom Sauce*

**\$ 25.00**



AUBERGE  
RIPPLECOVE  
& SPA

## LES DESSERTS

### *Sweet Endings*

**Trio de sorbets**

*Sorbet Trio*

**\$ 9.00**

**Tarte aux pommes et cannelle, glace à la vanille**

*Apple and Cinnamon Pie, Vanilla Ice Cream*

**\$ 10.00**

**Pouding chômeur à la mangue**

*Mango Pudding Cake*

**\$ 11.00**

**Marquise chocolatée et crème anglaise**

*Chocolate Marquise and Crème Anglaise*

**\$ 12.00**

**Assiette de trois fromages du Québec, fruits frais et pain aux noix**

*Palette of Quebec Cheese, Fresh Fruit, and Nut Bread*

**\$ 15.00**



AUBERGE  
RIPPLECOVE  
& SPA  
LES THÉS ET TISANES  
*Teas & Herbal Infusions*

Thé vert – ‘Jasmin Floral’ – Un thé captivant avec une touche florale et sélection soignée de fleurs de jasmin

*Green Tea – ‘Jasmine with Flowers’ – A captivating floral character accentuated by carefully selected jasmine blossoms.*

Thé vert Chai – Superbe thé vert du Kenya avec des épices fraîches de l’Inde

*Green Tea Chai – Superb green tea from Kenya with fresh Indian spices*

Darjeeling – ‘Espoir de Margaret’ – Un adorable parfum de muscat avec une agréable astringence. En provenance d’un des états les plus renommés du Darjeeling.

*Darjeeling – ‘Margaret’s Hope’ – A lovely muscatel flavour with a delicious astringency. One of Darjeeling’s best known estates*

Thé Irlandais – Un mélange puissant et soutenu de thés du Kenya et d’Assam.

Délicieux au petit déjeuner

*Irish Breakfast Tea – A stout robust blend of Kenya and Assam tea, excellent for early morning*

Sri Lanka - ‘L’Envol des amoureux’ – Léger et plein de saveur. Idéal après le repas du soir – orange pekoe

*Sri Lanka - ‘Lovers’ Leap – tastefully light, a good after dinner tea – orange pekoe*

Earl Grey (régulier) – Un thé exceptionnel avec un incroyable arôme qui suggère un goût tout aussi exquis.

*Earl Grey (regular) – An exceptional tea with an unbelievable aroma that portends an equal taste*

Thé noir au citron - Une touche vive de citron frais qui rafraîchit le palais.

*Black Tea with lemon - A lively fresh natural lemon splash that cleanses the palate.*

Mélange du Moine – Le plaisir capiteux de la vanille et de la grenade – Très recherché

*Monk’s blend – The decadent pleasures of a delicious vanilla and grenadine combination – Very Popular*

Earl Grey (décaféiné) - Un goût pénétrant aux huiles naturelles de bergamote.

Décaféiné naturellement suivant un procédé canadien

*Earl Grey (decaffeinated) - Flavourful taste of natural oil of bergamot.*

*Decaffeinated using Canadian chemical free process*

Camomille d’Égypte – Très aromatique. Reconnu pour ses propriétés apaisantes

*Egyptian Camomile – very aromatic, known to induce relaxation*

Menthe poivrée– De culture organique, avec un goût relevé inoubliable.

Calmant après le repas

*Peppermint – Organically grown with an unforgettable pungent flavour, soothing for after dinner*