

~Bistro Gourmand~

Les Entrées

Appetizers

Salade croquante à l'huile de noix Crunching salad with nut oil	8
Acras de morue salée et coulis de mangue Cod acras with a mango sauce	7
Fondu 4 fromages et fruits Parmesan, gruyère, emmental et bleu A4 cheese fondue	8
Tartelette à l'oignon Onion pie	7
Ceviche de pétoncles aux agrumes Scallop ceviche with citrus fruits	9
Calmars frits au parmesan ou au cari et rouille Fried parmesan or curried squid	8
Fondant de saumon fumé Smoked salmon fondant	9
Rouleaux impériaux , porc et crevettes Fried spring rolls with pork and shrimps	9
Tartare de saumon à l'huile de homard ❖ Salmon tartar with lobster oil	12 □
Poissons du Fumoir d'Antan ❖ Maquereau au poivre et hareng fumés Smoked herring and mackerel from Fumoir d'Antan	12 □
Salade de homard composée Légumes de saison, riz sauvage soufflé, parfum de sésame Lobster salad with seasonal vegetables, wild rice, sesame perfume	19 □

□ Supplément pour ces items en table d'hôte

□ Supplement for these items for the evening table



Bongôût frais des îles □ Plats santé / Healthy Plate

Vous avez une allergie ?

Informez-nous. Nous aimerions que vous puissiez profiter de votre soirée en toute quiétude.

You have allergies?

Let us know. We want you to spend an evening in a complete peace of mind.

Les Mijotés

Tasty Temptation

	Entrée Appetizer	Repas Meal
Potage maison Homemade Soup	4	
Chaudrée de palourdes au maïs ❖ Clams chowder with corn	8	14
Bisque classique de homard ❖ Croûton et crêmette aux herbes Lobster bisque	10 □	

Les Moules ❖

Mussels

	Entrée Appetizer	Repas Meal
Marinières	8	17
Provençales	9	19
Choix du couvent Convent's choice	9	19
Pied-de-Vent	10 □	20
Sauce homardière Lobster sauce	12 □	22

...sont servies avec frites ou salade verte, portion repas seulement
...served with fries or green salad, meal only

La Table Réfectoire

Evening Table

Ajoutez **14\$** au prix de votre plat principal et vous obtiendrez une table d'hôte comprenant:

Add **\$14** to your main dish and you will have:

❖ Une entrée de votre choix

An appetizer of your choice

❖ Le potage du jour ou la salade

The soup of the day or the salad

❖ Un dessert au choix et le café, thé ou infusion

A dessert of your choice and coffee, tea or herbal tea

La mer est plus grande...

More from the sea...

- Burger de la mer à la morue * ❖** 16
Farci aux crevettes et couronné d'une tranche de Pied-de-vent
Cod burger stuffed with shrimps and a slice of Pied-de-Vent
- Filets de maquereau et sa tapenade de hareng fumé ❖**
19
Mackerel filets and its tapenade of smoked herring
- Tartare de saumon à l'huile de homard * ❖** 20
Salmon tartar with lobster oil
- Pavé de saumon en croûte de sésame □** 24
et sauté de légumes
Salmon coated with sesame served with a veggies sauté
- Brochette de crevettes, légumes verts** 23
et risotto d'orge à la crème
Shrimp skewers served with green veggies and cream barley risotto
- Salade tiède de pétoncles relevée au balsamique ❖**
25
Warm scallop salad flavoured with balsamic vinegar
- Linguine aux fruits de mer, crème et brandy ❖**
28
Pétoncles, crevettes, homard et palourdes
Creamed seafood linguini, flavoured with brandy
Scallops, shrimps, lobster and clams
- Salade de homard composée** 32
Légumes de saison, riz sauvage soufflé, parfum de sésame
Seasonal vegetables, wild rice, sesame perfume
- Homard coquille bouilli ou rôti (1□lbs)** 36
Couscous de légumes et beurre citronné, à l'ail ou vanillé
Roasted or Boiled Lobster (1□pounds)
Vegetable couscous, lemon, garlic or vanilla butter
- Burger « Le Grand Séducteur » ❖** 24
Veau des Nathaël, homard et Tomme des Demoiselles,
servi avec frites et salade
The « Temptation » Burger
« Nathaël » Veal, Lobster and Tomme des Demoiselles cheese,
served with fries and salad
- Lasagne de homard** 29
Épinards, vin blanc, crème et regiano
Lobster Lasagna - Spinach, white wine and regiano

... que La Terre

... Than From the Land

Burger Gaspard au bœuf * 14

Farci au brie, carottes et brocoli

Beef burger stuffed with brie cheese, carrots and broccoli

Sauté de poulet et légumes 17

à saveur asiatique sur pâtes □

Sautéed vegetables with pasta and chicken – Asian flavour

Jarret d'agneau braisé

au sirop d'érable et aux canneberges (1) 20

Accompagnés de légumes racines (2) 26

Braised shank lamb with cranberry sauce, served with roots vegetables

Steak, pommes de terre au bleu 30

accompagné de champignon portabella et oignon au

porto

Steak, potatoes with blue cheese

Served with portabella mushrooms and onions in a porto sauce

Faux-filet 8oz,

Rib eye steak 8oz

Plat végétarien : Roulade de seitan aux légumes □ 19

et coulis de poivrons rouges

Veggie meal: Roulade of seitan and vegetables

with red peppers purée

* Ce plat est servi avec frites, mayonnaise maison et salade verte

* Served with fries, homemade mayonnaise and green salad

Les Douceurs

The Sweets

Délice en coulisse (tarte au fromage) 7

Homemade cheesecake

Crème brûlée au chocolat noir 7

Dark chocolate « crème brûlée »

Nougat glacé aux amandes grillées 7

Frozen nougat with grilled almonds

Gâteau aux canneberges et chocolat blanc 8

Cranberry and white chocolate cake

* Nos cafés sont équitables / * We offer Fair Trade coffees

* Sélection de thés et infusions biologiques / Selection of organic tea
and herbal tea



Notre Histoire...

Le Couvent de Havre-aux-Maisons fût construit entre 1914 et 1918 sous la gouverne du Père Samuel Turbide, enfant de la paroisse. Ce Couvent est le seul édifice construit en pierre aux Iles-de-la-Madeleine. 500 voyages de pierres ont été nécessaires pour bâtir l'édifice. « Tous les cantons de Havre-aux-Maisons participent en journées d'ouvrage bénévole à la construction du couvent »*

Le Couvent est dirigé par les sœurs de la Congrégation Notre-Dame, qui voient à la formation des jeunes filles comme institutrices. Celles-ci, après leur formation, enseignent aux jeunes madelinots dans les écoles de canton.

En 1967, l'ouverture de la polyvalente centralisa tous les étudiants et le Couvent fût fermé. Pendant quelques années, il servit de maison de retraite avant d'être acheté par M. Gaspard Richard, un homme d'affaires de Havre-aux-Maisons. Celui-ci transforma le Vieux Couvent en petit hôtel, de là le nom de Chez Gaspard. C'est à partir de ce moment que le Couvent trouva sa vocation d'hôtellerie.

Le bar Chez Gaspard est le premier endroit aux Iles ayant obtenu un permis de boisson et présentant des spectacles. Beaucoup d'artistes québécois y sont passés depuis. Les musiciens locaux s'y produisent également encore aujourd'hui.

Propriétaires depuis 1985, les associés actuels poursuivent cette nouvelle vocation en développant la partie restauration de l'établissement. Ils misent alors sur une spécialisation dans les moules cultivées aux Iles, ce qui leur vaut un succès et une renommée autant chez les madelinots que parmi les touristes. Au cours des années suivantes, l'entreprise évolue, passant de neuf employés en 1985 à près de quarante en 2004.

En 2003, un projet majeur de rénovation est amorcé en vue de préserver le patrimoine bâti et de développer l'entreprise existante. À l'hiver 2004-2005, les deuxième et troisième étages sont complètement rénovés et les chambres sont prêtes à accueillir les visiteurs au début de l'été 2005.

Toujours en 2005, Le Domaine s'agrandit par l'acquisition de l'ancien presbytère situé tout juste à côté du Vieux Couvent. Le Presbytère fait également parti du patrimoine bâti des Iles, et son acquisition permettra aux propriétaires de préserver cet héritage.

Source : * R.-D. Gaudet, 100 ans d'éducation aux Iles-de-la-Madeleine