

Les Entrées ~ Appetizers

Crème de légumes <i>Vegetable soup</i>	4
Salade verte accompagnée de notre vinaigrette à la framboise <i>Green salad with raspberry dressing</i>	4
Acras de morue salée et coulis de mangue <i>Cod acras with a mango sauce</i>	8
Chaudrée de palourdes au maïs ❖ <i>Clam chowder with corn</i>	8
Salade croquante à l'huile de noix <i>Crunching salad with nut oil</i>	8
Fondue 4 fromages et fruits - Parmesan, gruyère, emmental et bleu <i>A 4 cheese fondue</i>	9
Calmars frits au pamesan, accompagnés de rouille <i>Fried pamesan squid</i>	9
Calmars frits au cari, accompagnés de rouille <i>Fried curried squid</i>	9
Rouleaux impériaux porc et crevettes <i>Fried spring rolls with pork and shrimps</i>	9
NOUVEAU! Crevettes épicées aux agrumes et sésame <i>Spicy shrimps with citrus fruits and sesame</i>	9
Ceviche de pétoncles aux agrumes ❖ <i>Scallop ceviche with citrus fruits</i>	10*
Bisque classique de homard, Croûton et crêmette aux herbes ❖ <i>Lobster bisque</i>	10*
♥ Assiette de saumon fumé à l'érable <i>Maple smoked salmon</i>	12*
♥ Tartare de saumon à l'huile de homard ❖ <i>Salmon tartar with lobster oil</i>	12*

* Supplément pour ces items en table d'hôte

La Table du Réfectoire

Evening table

Ajoutez 16 \$ au prix de votre plat principal
et vous obtiendrez une table d'hôte comprenant 4 services:

- Une entrée,
- Au choix: La crème de légumes, la salade verte avec vinaigrette aux framboises ou le trou Normand,
- Un dessert,
- Café régulier, thé ou infusion.

Add 16\$ to your main dish and you will have:

An appetizer,

*Your choice: a vegetable soup, a green salad with raspberry dressing or a «trou Normand»
a dessert and regular coffee, tea or herbal tea.*

Les Moules ❖

Mussels

	Entrée Appetizer	Repas Meal
Marinières	8	18
Choix du couvent - <i>Convent's choice</i>	10*	20
Provençales	10*	20
Pied-de-Vent	12*	22
Homardières - <i>Lobster sauce</i>	13*	24

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

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.

La mer est plus grande...

More from the sea...

- ♥ Tartare de saumon à l'huile de homard - servi avec frites, mayonnaise maison et salade verte 24
Salmon tartar with lobster oil, served with fries, homemade mayonnaise and green salad
- ♥ Pavé de saumon en croûte de sésame et juliennes de légumes à la Come de Brume 26
Salmon coated with sesame served with julienne veggies
- Burger « Le Grand Séducteur » - Veau des Nathaël, homard et Tomme des Demoiselles ¹ ❖ 25
The « Temptation » Burger - « Nathaël » Veal, lobster and Tomme des Demoiselles cheese
- ♥ Salade tiède de pétoncles et noix relevée au balsamique et miel ❖ 26
Warm scallop salad flavoured with balsamic vinegar and honey
- Flétan poêlé, pesto de sabline à l'huile de noix, risotto d'orge et salsa ❖ 30
Panned halibut with sandwort pesto made of nut oil, served with salsa and a barley risotto
- Linguine aux fruits de mer, crème et brandy - Pétoncles, crevettes, homard, palourdes et moules ❖ 28
Creamed seafood linguini, flavoured with brandy - Scallops, shrimps, lobster, mussels and clams
- Lasagne de homard - Épinards, vin blanc, crème et Reggiano, servie avec mesclun, épinards et tomates cerises ❖ 30
Lobster Lasagna - Spinach, white wine and Reggiano, served with mixed salad, baby spinach and cherry tomato
- Bouillabaisse de fruits de mer et poissons - Pétoncles, crevettes, homard, palourdes, flétan, morue et moules ❖ 32
Scallops, shrimps, lobster, clams, mussels, cod and halibut
- Mignon et crevettes - Filet mignon de boeuf 6 oz, six grosses crevettes à l'ail, risotto d'orge au homard et légumes verts 38
Surf and Turf - 6 oz beef filet mignon and six large garlic shrimps, served with green veggies and a lobster & cream barley risotto
- Le plat vedette - Consultez votre serveur prix du jour
Day special - please ask your waiter

❖ Mise en valeur des produits d'ici /
Highlighting Islands products
Le Bon goût frais des Îles
♥ Plat santé / *Healthy Plate*



... que La Terre ... Than From the Land

Burger Gaspard au boeuf - Farci au brie, carottes et brocoli - servi avec frites, mayonnaise et salade verte <i>Beef burger stuffed with brie cheese, carrots and broccoli, served with fries, homemade mayonnaise and green salad</i>	14
♥ Salade tiède de poulet, vinaigrette au gingembre et à l'ail <i>Warm chicken salad with ginger and garlic dressing, Asian flavour</i>	17
Sandwich au "smoked meat" de canard fumé, pain de seigle de la Fleur de sable ❖ <i>NOUVEAU!</i> accompagné de frites et d'une salade d'épinards et roquette <i>Montreal style smoked duck sandwich with rye bread, served with French fries and a spinach & arugula salad</i>	24
Jarret d'agneau braisé au sirop d'érable et aux canneberges , accompagné(s) de légumes racines Un(1) jarret <i>Braised shank lamb with cranberry sauce, served with roots vegetables</i>	20
	Deux(2) jarrets 28
Bavette de boeuf braisée au Châlin , légumes racines et oignons caramélisés ❖ <i>NOUVEAU!</i> <i>Braised flank steak with "Châlin" sauce, served with root vegetables and caramelized onions</i>	28
Steak-frites (faux-filet 8 oz) , accompagné de poivrons grillés, champignons et oignon, sauce au porto ou aux deux poivres <i>Steak-fries, Boneless rib eye steak 8 oz, served with grilled peppers, mushrooms and onion with a porto or a two peppers sauce</i>	30

Les Douceurs The Sweets

Délice en coulisse avec coulis de fraise (tarte au fromage) <i>Homemade cheesecake with strawberry coulis</i>	8
Gâteau au chocolat noir au cœur fondant <i>NOUVEAU!</i> <i>Molten dark chocolate cake</i>	9
Crème brûlée aux canneberges et orange <i>Orange and cranberries « crème brûlée »</i>	8
Nougat glacé aux amandes grillées <i>Frozen nougat with grilled almonds</i>	8
Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	7

* 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 Îles-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 Îles 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 Îles, 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 Îles, et son acquisition permettra aux propriétaires de préserver cet héritage.