

MENU SOIR

ENTRÉES

30 Minutes de cuisson

Végétarien



POTAGE DU MARCHÉ	9\$
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD <i>Pain aux olives, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière</i>	12\$
SALADE CÉSAR <i>Laitue Romaine, Vinaigrette César, Croûtons, Bacon, Grana Padano</i>	13\$
GRATIN D'ESCARGOTS AUX POIREAUX <i>Crème de sriracha, Crumble de chorizo, Mozzarella</i>	13\$
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	16\$
CREVETTES D'ARGENTINE ÉPICÉES <i>Sauce au cari rouge épicé, Ananas grillés, Fèves germées, Oignons verts</i>	18\$
CALMARS FRITS <i>Panure légère, Mayonnaise épicée</i>	21\$
PIEUVRE GRILLÉE <i>Épice cajun, Pois chiche, Oignons, Câpres, Citron, Olives Kalamata, Crème sûre</i>	22\$

PLATS PRINCIPAUX

EXTRAS

CREVETTES D'ARGENTINE

3 pour 6\$

5 pour 9\$

CHAMPIGNONS

5\$

SALADE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE <i>Mélange de salade maison, Amandes rôties, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière, Tomates cerises, Concombres, Radis melon, Coeurs d'artichaut, Nouilles chinoises, Vinaigrette sésame</i>	
SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ <i>Laitue Romaine, Vinaigrette césar, Croûtons, Bacon, Grana Padano</i>	27\$
SALADE DE CONFIT DE CANARD <i>Mélange de salade maison, Fromage de chèvre, Pommes, Pacanes rôties, Tomates cerises, Concombres, Radis melon, Coeurs d'artichaut, Épices à steak</i>	33\$
POULET CORDON BLEU <i>Poitrine farcie au jambon, cheddar et épinards, pannée à l'anglaise, Légumes du moment, Purée de pommes de terre</i>	29\$
PENNE AUX 4 FROMAGES <i>Sauce crème (Cheddar, Brie, Roquefort, Grana Padano), Asperges grillées</i>	28\$
SPAGHETTI FRUITS DE MER ET CHORIZO <i>Crevettes, Moules, Chorizo, Anchois, Câpres, Tomates confites, Grana Padano</i>	30\$
MORUE POÊLÉE EN CROUTE DE PANKO <i>Beurre citronné, Amandes, Câpres, Légumes du moment</i>	40\$
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN <i>Panure à la bière, Salade de choux, Citron, Sauce tartare, Frites maison</i> (Disponible du jeudi au samedi)	29\$
GRATIN DE FRUITS DE MER <i>Crevettes d'Argentine, Moules, Pétoncles, Saumon d'Atlantique, Poireaux, Sauce rosée (Accompagné d'une Salade verte)</i>	41\$
HAMBURGER STEAK BISTRO <i>Baguette grillée, Champignons et oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de truffe. Choix de frites ou salade</i>	30\$
CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON <i>Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison</i> (Disponible du jeudi au samedi)	37\$
FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ <i>Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Légumes du moment</i>	32\$
JOUE DE BŒUF BRAISÉE <i>Purée de carottes, Légumes du moment, Sauce à l'ail noir</i>	38\$
BAVETTE DE BŒUF AAA 8OZ (Ajout frites +5\$) <i>Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce aux échalotes)</i>	40\$

MENU ENFANTS

Enfants de 11 ans et moins

FISH & CHIPS D'AIGLEFIN <i>Choix de frites ou salade</i>	PÂTES <i>Sauce Tomate, Rosée ou Fromage blanc</i>
FILETS DE POULET <i>Choix de frites ou salade</i>	MOULES ET FRITES 2B, Chorizo, <i>Madagascar, Moutardine, Napolitaine</i>
½ CÔTES LEVÉES <i>Choix de frites ou salade</i>	SALADE CÉSAR AUX FILETS DE POULET

*** 14\$ ***

INCLUANT PLAT, BREUVAGE
ET CRÈME GLACÉE

* VEUILLEZ NOUS informer de toutes *
restrictions alimentaires et allergies

Afin d'éviter le gaspillage, nous vous offrons le pain sur demande!

MOULES & FRITES

2B
Bacon, Brie, Crème, Ail

AIL ET CRÈME
Ail, Vin blanc, Crème

ALFREDO
Échalotes, Grana Padano, Crème, Vin blanc

CAJUN
Épices maison, Ail, Oignons, Crevettes d’Argentine, Maïs en grain, Bouillon de volaille, Sauce forte Louisiana

CÉSAR
Grana Padano, Vin blanc, Crème, Bacon, Câpres, Oignons verts, Ail, Anchois

CHORIZO
Chorizo, Oignons verts, Vin blanc, Sauce tomate, Crème, Tabasco

COWBOY
Whisky, Crème, Échalotes, Ketchup, Poivre de cayenne

CREVETTES THAÏ
Crevettes, Cari rouge, Sambal, Citronnelle, Lait de coco, Bouillon de volaille, Oignons verts, Poivrons

CRUSTACÉS
Crevettes, Escargots, Vin blanc, Crème, Poireaux, Sambal

DIABLE
Poivrons, Jalapeno, Oignons verts, Crème, Vin blanc, Sauce tomate, Sambal

ESCARGOT À L'AIL
Beurre, Escargots, Oignons, Ail, Vin Blanc, Bouillon de volaille

FROMAGÈRE
Roquefort, Brie, Cheddar, Grana Padano, Crème, Vin blanc

GASPÉSIENNE
Crème, Oignons verts, Câpres, Saumon, Vin blanc, Trait de sauce tomate

GIGI
Champignons, Lardons, Ail, Brandy, Sauce rose

GRAND-MÈRE
Lardon, Bière, Poireaux, Crème

INDIENNE
Garam masala, Cari, Poireaux, Poivrons, Sauce tomate, Trait de crème et miel

MADAGASCAR
Échalotes, Brandy, Crème, Poivre vert de Madagascar

MARINARA
Huile d’Olive, Ail, Tomates Cerises, Sauce Tomate, Basilic

MARINIÈRE
Échalotes, Vin blanc, Beurre, Poivre concassé, Bouillon de volaille

MOUTARDINE
Ail, Poireaux, Moutarde de Meaux, Moutarde de Dijon, Crème, Romarin

NAPOLITAINE
Ail, Tomates, Crème, Sauce Tomate, Vin blanc

NORMANDE
Ail, Sauce rosée, Crevettes, Vin blanc, Champignons

OCÉANIQUE
Crevettes d’Argentine, Vin Blanc, Crème, Ail, Zeste de citron

OIGNON
Oignons, Lardons, Bière, Sirop d’érable, Thym, Bouillon de volaille

POULETTE
Vin blanc, Crème, Céleri, Poivre concassé

ROQUEFORT
Fromage Roquefort, Vin blanc, Crème, Poireaux

SICILIENNE
Tomates, Sauce tomate, Ail, Olives, Oignons, Origan, Basilic

VODKA
Crème, Vodka, Poivre noir concassé, Échalotes

MOULES & FRITES

** à volonté **

37\$

Tous les mardis et mercredis de 17H-21h (10 choix offerts)

Modérée	Complète
29\$	40\$
27\$	38\$
29\$	40\$
36\$	47\$
29\$	40\$
30\$	40\$
30\$	41\$
36\$	47\$
36\$	47\$
29\$	40\$
28\$	38\$
33\$	44\$
32\$	43\$
31\$	42\$
30\$	41\$
27\$	38\$
29\$	40\$
29\$	38\$
27\$	37\$
28\$	39\$
27\$	38\$
35\$	46\$
37\$	48\$
27\$	38\$
28\$	39\$
31\$	42\$
29\$	40\$
29\$	40\$