

MENU SOIR

ENTRÉES ***



POTAGE DU MARCHÉ	9\$
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD <i>Pain aux olives, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière</i>	12\$
SALADE CÉSAR <i>Bébé Romaine, Vinaigrette César, Croûton, Bacon, Grana Padano</i>	13\$
GRATIN D'ESCARGOTS AUX POIREAUX <i>Crème de sriracha, Crumble de chorizo, Mozzarella</i>	13\$
SALADE DE BETTERAVES <i>Oignons marinés, Gel de bleuets, Graines de tournesol sablées</i>	14\$
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14\$
CALMARS FRITS <i>Panure légère, Mayonnaise épicée</i>	18\$
CREVETTES D'ARGENTINE ÉPICÉES <i>Salsa mangues et ananas</i>	18\$
PIEUVRE GRILLÉE <i>Salade de légumes marinés</i>	19\$

PLATS PRINCIPAUX ***

30 Minutes de cuisson

Végétarien

BAVETTE DE BŒUF AAA 8OZ (Ajout frites +5\$) <i>Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes)</i>	40\$
CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON <i>Sauce BBQ au whiskey, Salade de chou, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi)</i>	37\$
FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ <i>Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots</i>	32\$
HAMBURGER STEAK BISTRO <i>Baguette grillée, Champignons et oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de truffe</i>	30\$
POITRINE DE POULET MOUTARDE <i>Sauce crème deux moutardes, Grelots, Asperges, Carottes</i>	30\$
JOUE DE BŒUF BRAISÉE <i>Sauce à l'ail noir, Purée de panais, Légumes du moment, Chips de panais</i>	38\$
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN <i>Panure à la bière, Salade de chou, Citron, Sauce tartare, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi)</i>	27\$
TRUITE EN CROÛTE DE PISTACHES ET HERBES <i>Purée de pommes de terre, Légumes du moment</i>	35\$
GRATIN DE FRUITS DE MER <i>Pétoncles, Chair de langoustines, Crevettes, Moules, Poireaux, Sauce rosée (Accompagné d'une Salade verte)</i>	41\$
PENNE AUX 4 FROMAGES <i>Sauce crème (Cheddar, Brie, Roquefort, Grana Padano), Asperges grillées</i>	28\$
SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ <i>Bébé Romaine, Vinaigrette césar, Croûton, 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, Carottes, Épices à steak</i>	33\$
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, Carottes, Nouilles chinoises, Vinaigrette sésame</i>	33\$

MENU ENFANTS ***

Enfants de 11 ans et moins

ASSIETTE DE POGOS <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 (+2\$) <i>Napolitaine, Chorizo, Moutardine, Madagascar, 2B</i>
½ CÔTES LEVÉES (+2\$) <i>Choix de frites ou salade</i>	SALADE CÉSAR AUX FILETS DE POULET

**** 13\$****
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 ***

MOULES & FRITES

** à volonté **

33\$

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

	500g	1kg
2B <i>Bacon, Brie, Crème, Ail</i>	27\$	37\$
AIL ET CRÈME <i>Ail, Vin blanc, Crème</i>	25\$	35\$
ALFREDO <i>Échalotes, Grana Padano, Crème, Vin blanc</i>	27\$	37\$
CAJUN <i>Épices maison, Ail, Oignons, Crevettes d'Argentine, Maïs en grain, Bouillon de volaille, Sauce forte Louisiana</i>	34\$	44\$
CÉSAR <i>Grana Padano, Vin blanc, Crème, Bacon, Câpres, Oignons verts, Ail, Anchois</i>	27\$	37\$
CHORIZO <i>Chorizo, Oignons verts, Vin blanc, Sauce tomate, Crème, Tabasco</i>	27\$	37\$
COLIMAÇON <i>Beurre, Escargots, Oignons, Ail, Vin Blanc, Bouillon de volaille, Persil</i>	26\$	35\$
COWBOY <i>Whisky, Crème, Échalotes, Ketchup, Poivre de cayenne</i>	28\$	38\$
CREVETTES THAÏ <i>Crevettes, Cari rouge, Sambal, Citronnelle, Lait de coco, Bouillon de volaille, Oignons verts, Poivrons</i>	34\$	44\$
CRUSTACÉS <i>Crevettes, Escargots, Vin blanc, Crème, Poireaux, Sambal</i>	34\$	44\$
DIABLE <i>Poivrons, Jalapeno, Oignons verts, Crème, Vin blanc, Sauce tomate, Sambal</i>	27\$	36\$
FROMAGÈRE <i>Roquefort, Brie, Cheddar, Grana Padano, Crème, Vin blanc</i>	31\$	41\$
GASPÉSIENNE <i>Crème, Oignons verts, Câpres, Saumon, Vin blanc, Trait de sauce tomate</i>	30\$	40\$
GRAND-MÈRE <i>Lardon, Bière, Poireaux, Crème</i>	28\$	38\$
INDIENNE <i>Curry, Poireaux, Vin blanc, Crème</i>	25\$	35\$
MADAGASCAR <i>Échalotes, Brandy, Crème, Poivre vert de Madagascar</i>	27\$	36\$
MARINARA <i>Huile d'Olive, Ail, Tomates Cerises, Sauce Tomate, Basilic</i>	27\$	35\$
MARINIÈRE <i>Échalotes, Vin blanc, Beurre, Poivre concassé, Bouillon de volaille</i>	25\$	35\$
MEXICAINE <i>Poivrons, Oignons marinés, Jalapenos, Jus et zeste de lime, Maïs, Purée coriandre, Épices maison, Bouillon de volaille</i>	26\$	35\$
MOUTARDINE <i>Ail, Poireaux, Moutarde de Meaux, Moutarde de Dijon, Crème, Romarin</i>	26\$	36\$
NAPOLITAINE <i>Ail, Tomates, Crème, Sauce Tomate, Vin blanc</i>	25\$	35\$
NORMANDE <i>Ail, Sauce rosée, Crevettes, Vin blanc, Champignons</i>	33\$	43\$
OCÉANIQUE <i>Crevettes d'Argentine, Vin Blanc, Crème, Ail, Zeste de citron</i>	35\$	44\$
OIGNON <i>Oignons, Lardons, Bière, Sirop d'érable, Thym, Bouillon de volaille</i>	25\$	35\$
POULETTE <i>Vin blanc, Crème, Persil, Céleri, Poivre concassé</i>	26\$	36\$
ROQUEFORT <i>Fromage Roquefort, Vin blanc, Crème, Poireaux</i>	29\$	39\$
ROYALE <i>Merguez, Oignons, Poivrons, Cumin, Sauce tomate, Pois chiches, Coriandre</i>	27\$	37\$
SICILIENNE <i>Tomates, Sauce tomate, Ail, Olives, Oignons, Origan, Basilic</i>	25\$	35\$