



Menu

BORD De MER

Entrées

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER ~~~~~ 9⁹⁹
palourdes, crevettes nordiques, pétoncles

CALMARS FRITS ~~~~~ 10⁹⁹
servis avec mayo chipotle

PALOURDES FRITES ~~~~~ 9⁹⁹
servis avec citron et sauce tartare

COCOTTE DE FRUITS DE MER AU GRATIN ~~~~~ 11⁹⁹
béchamel au vin blanc, échalotes françaises, pétoncles,
crevettes nordiques, et fumet de homard, le tout gratiné

Plats principaux

FILET DE SOLE MEUNIÈRE ~~~~~ 18⁹⁹
servi avec légumes et choix de pommes de terre ou riz
ou salade maison

**FILET DE SAUMON ET SA POÊLÉE
DE CREVETTES NORDIQUES** ~~~~~ 18⁹⁹
servi avec riz et légumes

**DUO COCOTTE DE FRUITS DE MER
ET SALADE CÉSAR** ~~~~~ 18⁹⁹

CLUB AU HOMARD DE LA GASPÉSIE ~~~~~ 21⁹⁹
morceaux de homard, oignons verts, mayo chipotle,
laitue, tomate et bacon

PENNE AU HOMARD ~~~~~ 19⁹⁹
morceaux de homard, échalotes françaises, oignons verts,
champignons, pesto et crème

PENNE AUX CREVETTES NORDIQUES ~~~~~ 17⁹⁹
crevettes, oignons verts, échalotes, poivron vert,
tomates, pesto et crème

PIZZA AU HOMARD ~~~~~ 18⁹⁹
beurre à l'ail, oignons verts, mozzarella et champignons

PIZZA AUX FRUITS DE MER ~~~~~ 16⁹⁹
sauce tomate, béchamel, vin blanc, échalotes françaises,
pétoncles, crevettes nordiques, fumet de homard
et champignons



Desserts d'été

BANANA SPLIT ÉTAGÉ 5⁹⁹

TARTE AUX FRAISES FRAÎCHES 5⁹⁹
(en saison)

CRÈME BRÛLÉ À L'ÉRABLE 6²⁹

On trinque à l'été

NOS DRINKS EN POT MASSON :

BLOODY MARY ou BLOODY CÉSAR 6⁰⁰

DAIQUIRI AUX FRAISES GLACÉ 6⁵⁰

MARGARITA GLACÉ 6⁵⁰

SANGRIA MAISON Pot Masson 6⁵⁰ Pichet 20⁰⁰



NOS BIÈRES EN FÛT 10 oz ~ Pinte ~ Pichet

MOOSE HEAD blonde 5⁰⁰ ~ 7⁰⁰ ~ 20⁰⁰

SAMUEL ADAMS ambré 5⁵⁰ ~ 7⁵⁰ ~ 22⁰⁰

CHEVAL BLANC blanche 5⁵⁰ ~ 7⁵⁰ ~ 22⁰⁰

Nos classiques à la paille



BOISSONS GAZEUSES

STEWART'S EN BOUTEILLE 3⁴⁹

au choix : root beer, crème soda et à l'orange