



Menu

BORD De MER

Entrées

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER **10⁹⁹**
palourdes, crevettes et pétoncles

CALMARS FRITS **12⁴⁹**
servis avec mayo chipotle

COCOTTE DE FRUITS DE MER AU GRATIN **12⁹⁹**
béchamel au vin blanc, échalotes françaises, pétoncles,
crevettes et fumet de homard, le tout gratiné

Plats principaux

FILET DE SOLE MEUNIÈRE **19⁹⁹**
servi avec légumes et choix de pommes de terre ou riz
ou salade maison

**FILET DE SAUMON ET SA POÊLÉE
DE CREVETTES** **19⁹⁹**
servi avec riz et légumes

**DUO COCOTTE DE FRUITS DE MER
ET SALADE CÉSAR** **19⁹⁹**

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 **18⁹⁹**
crevettes, oignons verts, échalotes, poivron vert,
tomates, pesto et crème

PIZZA AU HOMARD **19⁹⁹**
beurre à l'ail, oignons verts, mozzarella et champignons

PIZZA AUX FRUITS DE MER **18⁹⁹**
sauce tomate, béchamel, vin blanc, échalotes françaises,
pétoncles, crevettes, fumet de homard et champignons



Desserts d'été

- TARTE AUX FRAISES FRAÎCHES** ~~~~~ 5⁹⁹
(en saison)
- BANANA SPLIT ÉTAGÉ** ~~~~~ 6⁴⁹
- CRÈME BRÛLÉ À L'ÉRABLE** ~~~~~ 6⁴⁹

On trinque à l'été

NOS DRINKS EN POT MASSON :

- BLOODY MARY** ou **BLOODY CÉSAR** ~~~~~ 6⁵⁰
- 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