

Entrée

Hareng mariné et ketchup aux fruits

Moules au vin blanc

Buccins, au beurre à l'ail

Terrine de Loup-Marin, confiture maison
d'oignons et fruits rouges

Fromage Pied-de-Vent et beurre de pommes

Plat Bistro

Moules et Frites sauce au fromage de chèvre

Penne côte à côte sauce rosée, saucisses
italiennes douces de la boucherie locale

Portion enfant

Portion adulte

Salade de pétoncles grillés vinaigrette maison

Calzone au homard sauce mer, frites et salade

Homard en coquille, beurre à l'ail et pain,
\$ Selon le marché, voir l'ardoise

Sur le pouce...

Assiette de frites et mayonnaise

Panier de frites et mayonnaise

Dessert

Desserts du jour : Voir le Tableau!

Table d'Hôte

Entrée :

Soupe et/ou potage Ou Salade de la chef

Plat Principal:

Choix parmi les six plats principaux proposés

Dessert :

Dessert maison (3 ou 4 choix de desserts)

Thé, tisane ou café filtre inclus

Les Plats Principaux

Accompagnés de légumes au miel des îles, pomme
de terre et riz aux canneberges séchées.

Brochette de pétoncle beurre à l'ail

Plat

Table d'hôte

Poisson(s) du jour selon les arrivages de pêche

Voir le tableau!

Volaille au fromage Pied-de-Vent, sauce au
vin blanc

Plat

Table d'hôte

Steak de Faux-filet de Bœuf, sauce au poivre
ou sauce au fromage bleu

Plat

Table d'hôte

Côtelettes d'Agneau, croûte de Pesto

Plat

Table d'hôte

Pot-en-Pot aux Fruits de mer (Homard,
crabe, pétoncles et palourdes)

Spécialité de la Folie Douce préparé avec une
pâte feuilletée et une sauce à la crème.

Plat

Table d'hôte