

## 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*