



ENTRÉES

Appetizers

FONDUE AU PIED DE VENT ET TOMME DES DEMOISELLES 9.

Fondue pied de vent and tomme des demoiselles

SALADE FRAICHEUR VINAIGRETTE AUX HERBES 7.

Garden salad with parmesan vinaigrette

SAUMON FUMÉ AVEC CAPRES ET OIGNONS 8.

Smoked salmon with capers and onions

TERRINE DE LOUP-MARIN, CHUTNEY AUX CANNEBERGES 9.

Seal terrine with cranberries chutney

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER (pétoncles, homard, crevettes) 12.

Seafood chowder (scallops, lobster and shrimps)

ESCARGOTS CRÈME D'AIL 8.

Escargot (Snail) with garlic cream

MARMITE DU JOUR 6.

Day's soup

PLATS DE RESISTANCES

Main Dishes

POITRINE OU CUISSE DE POULET BBQ SUR LE GRILL servis avec frites et salade 15.

Chicken breast or leg, served with French fries and salad

CLUB SANDWICH (poitrine de poulet, bacon, tomate et fromage suisse) servis avec frites et salade 15.

Club sandwich (breast of chicken, bacon, tomato and Swiss cheese) served with French fries and salad



CLUB AU CRABE OU HOMARD servis avec frites et salade 34.
Crab club or lobster club served with french fries and salad

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE 14.
Spaghetti meat sauce

CIABATTA (tomate, bacon, pousses germées et tomme des demoiselles) servis avec salade

CIABATTA (tomato, bacon, sprouts and tomme des demoiselles) served with salad

POULET ÉPICÉ 22.

Spicy chicken

HOMARD 27.

Lobster

BROCHETTE DE POULET SAUCE AU VIN BLANC ET CIBOULETTE servis avec riz 24.

Chicken brochette with white wine and chive, served with rice

FILET DE MORUE ROTI avec pommes de terre grelots et légumes racines 24.
Cod fillet, baby potatoes and root vegetables

POT EN POT AUX FRUITS DE MER (pétoncles, homard, crevettes) servis avec salade 29.

Pot en Pot Seafood pie (scallops, lobster, shrimps) served with salad

ASSIETTE DU GRAND LARGE (pétoncles, homard, poisson blanc, crabe et crevettes) servis avec riz 38.

Seafood platter (Scallops, lobster, fish, crab and shrimps) with rice

CHAUDRÉE FRUITS DE MER (pétoncles, homard, crevettes) 29.

Seafood chowder (scallops, lobster, shrimps)

TERRE ET MER (Filet mignon, homard) oignons caramélisés, champignons à l'ail sauce porto chalin servis avec pommes de terre duchesse 44.

Surf and turf (lobster, filet mignon) caramelized onions, garlic mushrooms, porto chalin sauce, served with Duchess potatoes



MENU ENFANT

Child menu

***SEULEMENT POUR LES ENFANTS DE 9 ANS ET MOINS**

***Children 9 years old and less**

SPAGHETTI À LA VIANDE/ Spaghetti with meat sauce

FILET DE POULET/ Chicken filet

CRÈME GLACÉE ET BREUVAGE/ Ice creme and beverage 11.

DESSERTS

TARTE AU SUCRE 6.

Sugar pie

TARTE AU FROMAGE ET COULIS 9.

Cheese pie with coulis

GATEAU DES ANGES 7.

Angel cake

POUDING CHOMEUR 6.

pouding chomeur (cake)

CRÈME CARAMEL 6.

SALADE DE FRUITS 7.

Fruit salad

**CONFECTIONNER VOTRE TABLE D'HOTE
POUR UN SUPPLÉMENT DE \$12.00**

Create your own table d'hote
By adding \$12.00 to the main dish



VINS ROUGES

Two Océans, Cabernet Sauvignon 36.
Jacob's Creek , Reserve (Australie) 50.
Graffigna Centenario Malbec (Argentine) 36.
Mouton Cadet (Rouge) ½ bout. 27.

VINS BLANCS

Jacob's Creek Semillon Chardonnay (Australie) 40.
Stoneleigh Sauvignon blanc 50.
Chablis Les Champs Royaux William Fèvre 58.
Alsace Willm (blanc) ½ bout. 29.

ROSÉ

Carrelot des Amants (Rosé) 38.

MOUSSEUX

Henkel Troken (Mousseux) 48.
Nappa (Mousseux) 85.

DÉCOUVERTES DES ILES

L'Écume – Belle Saison (À l'abri de la tempête) 7.50
Corne de Brume (malt fumé 11%) 8.50
Ariel (liqueur de framboise) – Chalin (porto) Le Barbocheux 7.
La Grande Montée (Boisson canneberges) 7.

Le Chouchen – L'Enchanteur de Pomme 32.
(Verger Pomméloi)

VIN MAISON

1 LITRE 32.
½ LITRE 18.
¼ LITRE 10.
VERRE 7.