



ENTRÉES Appetizers

FONDUE AU PIED DE VENT ET TOMME DES DEMOISELLES 10.

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 9.

Smoked salmon with capers and onions

TERRINE DE LOUP-MARIN, CHUTNEY AUX CANNEBERGES 10.

Seal terrine with cranberries chutney

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER (pétoncles, homard, crevettes) 12.50

Seafood chowder (scallops, lobster and shrimps)

ESCARGOTS CRÈME D'AIL 9.

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 15.50

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 15.50 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 38.

Crab club or lobster club served with French fries and salad

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE 15.

Spaghetti meal 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 24.

Spicy chicken

FRIAND FARCI DE CHAMPIGNONS, TOFU, OIGNONS ET ÉCHALOTES 22. (servis sur riz aux légumes avec sauce à l'ananas, vin blanc et cannelle)

Friand with mushrooms, tofu, onions and scallion (served on vegetables rice bed topped with pineapple, white wine and cinnamon sauce)

BROCHETTE DE POULET SAUCE AU VIN BLANC ET CIBOULETTE servis avec riz 26.

Chicken brochette with white wine and chive, served with rice

PÂTES DU JOUR

Today's pasta

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 34.

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

CHAUDRÉE FRUITS DE MER (pétoncles, homard, crevettes) 32.

Seafood chowder (scallops, lobster, shrimps)

TERRE ET MER (Filet mignon, homard) 48. oignons caramélisés, champignons à l'ail sauce porto chalin servis avec pommes de terre duchesse Surf and turf (lobster, filet mignon)

MENU ENFANT

Child menu 12.

***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

DESSERTS TARTE AU SUCRE 6.

Sugar pie

TARTE AU FROMAGE ET COULIS 10.

Cheese pie with coulis

GATEAU DES ANGES 7.

Angel food cake

POUDING CHOMEUR 6.

Pouding chomeur (cake)

CRÈME CARAMEL 9. SALADE DE FRUITS 7.

Fruit salad

CONFECTIONNER VOTRE TABLE D'HOTE POUR UN SUPPLÉMENT DE \$15.00 Create your own table d'hoteBy adding \$15.00 to the main dish

Horaire d'ouverture à partir du 1er juin 2017 :

Nous vous accueillons pour les déjeuners de 7h00 à 10h00
et les soupers de 17h00 à 21h00.

Information et réservation : 986-2321