

LES PETITES ASSIETTES

Potage du jour	7
Salade de betteraves Cubes de betteraves rouges, graines de citrouille caramélisées, fromage de chèvre, vinaigrette aux agrumes.	10
Salade césar des " Îles " Laitue romaine, croûtons, mayonnaise et hareng du Fumoir d'Antan.	10
Bigorneaux à l'ail Beurre composé à l'ail, concassé de tomates et d'herbes fraîches, parmesan frais.	12
Calmars au cari Calmars frits marinés au cari, mayonnaise chipotle.	12
Crevettes épicées Crevettes sautées à la lime et au sésame.	11
Acras de morue et pétoncle Coulis de mangue et menthe.	11
Huîtres du large (6) Courge musquée et oignons rouge marinés.	18
Ailes de poulet (8)	14
Frites et mayo	6
Frites de patates douces et mayo	7
Assiette de fromage des Îles 3 variétés de fromages, fruit et noix.	15
Moules de la " Moulière " Au fromage Pied de Vent 16 Marinière 13 À la bière de l'Abri de la Tempête 14	

VIANDES

Côtes levées de porc	28
Sauce BBQ maison, frites et salade de chou.	
Jarret d'agneau braisé à l'érable et canneberges	35
Servi avec pommes de terre et légumes.	
Le burger Gaspard	18
Galette de boeuf 6oz, garniture Gaspard, fromage Pied de Vent, frites et salade de chou.	
Linguines au poulet	21
Poitrine de poulet, sauce à la crème.	
Côtes de veau	38
Sauce au poivre vert et morilles séchées, servi avec pommes de terre et légumes.	
Choix du producteur	

FRUITS DE MER ET POISSON

Casserole aux fruits de mer	28
Servi avec salade maison.	
Salade tiède de pétoncles	29
Pétoncles pôelés, pacanes caramélisées et Tomme des Demoiselles, réduction balsamique.	
Chaudrée de fruit de mer	23
Crevettes, pétoncles et moules, bouillon de lait noix de coco et basilic.	
Chaudrée au homard	32
Bouillon de lait noix de coco et basilic.	
Fish and chip	20
Morue panée, frites et salade de chou.	
Linguines aux fruits de mer	29
Crevettes, pétoncles et moules.	
Linguines au homard	35
Assiette de pétoncles	36
Pétoncles pôelés, sauce vierge à la moule et au homard.	
La pêche du jour	