



ENTRÉES

Velouté du moment	11
Arancini de la Pointe-Basse <small>noix</small> Pied-de-Vent et pétoncles fumés du Fumoir d'Antan	18
Calamars frits, mayonnaise épicée maison	18
César grillée <small>noix</small> Lardons rôtis, vinaigrette maison au hareng fumé et croutons	15
Acras de morue <small>noix</small> Sauce crémeuse au wasabi	17
Fondue aux fromages et palourdes <small>noix</small> Servi sur nid de salade	16
Frites régulières <small>noix</small>	6
Frites de patates douces <small>noix</small>	8

PLATS

Linguine poulet grillé <small>noix</small> Sauce crémeuse aux fines herbes	31
Linguine aux fruits de mer <small>noix</small> Sauce crémeuse aux fines herbes, parmesan, pétoncles, crevettes, homard et moules	40
Grillade de boeuf AAA <small>noix</small> Pommes de terre rôties et salade du moment	39
Côtes levées <small>noix</small> Frites et salade de chou maison	36
Risotto aux pétoncles et asperges	46
Fish'n chips <small>noix</small> Sauce tartare, frites et salade de chou	31
Chaudrée de poisson et fruits de mer au lait de coco (crevettes, pétoncles et aiglefin) <small>noix</small>	40

NOS CAFÉS STYLE DESSERT

Café brésilien Cognac, Grand Marnier, liqueur de café	12
Café espagnol Rhum blanc, liqueur de café	12
Café irlandais Whiskey irlandais, café espresso	12
Café bailey's	12
Café cognac	12
* Demandez à votre serveur pour les desserts du jour	

VINS DESSERT

Maury Fagayra Blanc 2009 (2oz) Appellation Maury Grenat Protégée Vin doux naturel Vieille vigne de grenache noir	14
Espagne, 2008 Espelt Moscatell, de l'Empordà (2oz)	10
France, 2001 Charles Hours Jurançon Uroulat (2oz)	12
France, Grand Soleil 2008, Alexandre Sirech (2oz) 100% Gros Manseng	8

Des frais de 4 \$ par couvert seront ajoutés à l'addition pour les soirées en musique.