

Les délices de la mer

Assiette de crevettes papillons 30

-Huit crevettes papillons grillées à l'ail sur un nid de riz aux légumes avec salade du chef et patates grecques.

Duo de crevettes papillons et calmars panés..... 33

-Quatre crevettes papillons grillées à l'ail, sur un nid de riz aux légumes et une portion de calmars panés, avec salade du chef, patates grecques et une portion de mayonnaise rosée pour les calmars.

Duo de crevettes papillons et grillade de poulet.... 32

-Quatre crevettes papillons grillées à l'ail, sur un nid de riz aux légumes et une poitrine de poulet assaisonnée et grillée avec salade du chef, patates grecques et une sauce aux trois poivres.

Coquille aux fruits de mer..... 33

-Mélange de fruits de mer (homard, pétoncles, palourdes et crevettes) dans une sauce aromatisée légèrement de Pied de vent et gratiné, accompagné de notre salade du chef et d'un riz aux légumes.

Linguine aux fruits de mer..... 33

-Mélange de fruits de mer (homard, pétoncles, palourdes et crevettes) dans une sauce onctueuse aromatisée légèrement de Pied de vent, accompagné d'un pain baguette à l'ail.

Sous-marin aux fruits de mer..... 33

-Mélange de fruits de mer (homard, pétoncles, palourdes et crevettes) dans une sauce onctueuse aromatisée légèrement de Pied de vent déposé sur un pain à sous-marin grillé et gratiné, accompagné de frites et salade de choux.

Assiette de calmars panés..... 29

-Portion de calmars panés, avec frites, salade du chef et mayonnaise rosée.

Fish and chips..... 22

-Deux filets de morue panés, avec frites, salade du chef et sauce tartare.

Quedille au homard (en saison)..... 25

-Chair de homard avec salade, échalotes et mayonnaise maison.
servi dans un pain hot-dog rôti et accompagné de frites et salade du chef.

Club sandwich au homard(en saison).... 35 Demi... 25

-Chair de homard, laitue et mayonnaise .Servi avec frites.

