



ENTRÉES

- Rondelles d'oignon maison, moutarde au miel — 15\$
Maquereau fumé, kale, Tomme des Demoiselles, poire — 17\$
Calmars frits, mayo chipotle — 16\$
Ceviche de pétoncles, tequila et lime, jalapeños, salade d'herbes — 18\$
Saumon fumé, fromage fouetté aux herbes des Îles, échalotes marinées — 18\$
Tartare de boeuf classique, croutons — 18\$
Chaudrée de palourdes, maïs, chorizo, popcorn — 14\$

PLATS

- Côtes levées BBQ fumées
½ portion — 24,75\$
Portion complète — 32\$
Guédille de homard des Îles et crevettes sur pain brioché, frites — 35\$
Tartare de boeuf classique, croutons, frites — 32\$
Steak-frites, sauce au poivre des dunes — 36\$
Burger BBQ, oignons caramélisés, cheddar — 24\$
Saumon rôti cajun & salsa verde, salade croquante — 32\$

PIZZAS

- Pizza Margarita, fior di latte, tomates, basilic — 27\$
Pizza au homard, crevettes nordiques, palourdes et brie — 45\$
Pizza au porc effiloché, cheddar, jalapeños, mayo chipotle — 32\$

DESSERTS

- Mousse au chocolat au lait et crème chantilly — 11\$
Cheesecake Oreo — 11\$