



MENU

ENTRÉES

Soupe du jour Øgluten
11

Arancini de la Pointe-Basse
Pétoncles fumés du Fumoir d'Antan et
fromage Pied-de-Vent
21

Crevettes poêlées au sésame Øgluten
Vermicelle de riz frites, sauce à l'asiatique
18

Acras de morue
Sauce maison à la mangue et à la menthe
18

Salade de betteraves Øgluten
Roquette, fromage de chèvre, graines de
tournesol et vinaigrette maison aux
agrumes
16

Salade césar grillée
Lardons rôtis, câpres croustillantes,
croûtons et vinaigrette maison au hareng
fumé du Fumoir d'Antan
18

Calmars frits au parmesan
Mayonnaise maison légèrement épicée
19

Moules marinières
18
Sauce Pied-de-vent + 7

Huîtres du Trésor du large
(5) 18
(10) 35

Frites régulières Øgluten
8

Frites de patates douces Øgluten
10

REPAS

Linguine au poulet
Sauce crémeuse aux fines herbes,
parmesan, légumes (poivrons,
champignons, oignons et zucchini)
36

Linguine aux fruits de mer
Pétoncles, crevettes, moules, homard,
sauce crémeuse aux fines herbes et
parmesan,
44

Joue de boeuf braisée Øgluten
Pommes de terre grelots crémeuses aux
lardons, sauce poivre et champignons,
légumes du moment
48

Risotto au Homard Øgluten
Homard, bisque de homard, champignons
et asperges
48

Fish'n chips de morue
Sauce tartare, frites et salade de chou
maison
32

Pétoncles Poêlés Øgluten
Purée de patates douces, légumes du
moment
48

**Burger de bœuf et fromage Tomme des
Demoiselles de la Fromagerie Pied-de-Vent**
Garni d'oignons frits et mayonnaise
maison
Frites et salade verte
36

Burger boeuf et homard le Grand Séducteur
Boulette de boeuf, chair de homard,
fromage Tomme des Demoiselles,
mayonnaise maison
Frites et salade verte
48

RESTAURANT

Desserts de notre cheffe pâtissière
12



MENU

STARTERS

Soup of the Day øgluten
11

Pointe-Basse Arancini
Pied-de-Vent cheese sauce and smoked
scallops from Fumoir d'Antan
21

Sesame-Seared Shrimps Øgluten
Crispy Rice Vermicelli, Asian-Style Sauce
18

Cod Fritters
Mango and Mint Sauce
18

Beet Salad øgluten
Arugula, Goat Cheese, Sunflower Seeds,
and Homemade Citrus Vinaigrette
16

Grilled Cesar Salad
Rosted bacon, crispy capers, croutons,
homemade vinaigrette with smoked herring
from Fumoir d'Antan
18

Parmesan Fried Calamari
Lightly spiced homemade mayonnaise
19

Mussels Marinière
18
Pied-de-vent cheese sauce + 7

Trésor du large Oysters
(5) 18
(10) 35

Fries Øgluten
8

Sweet Potato Fries Øgluten
10

MAIN COURSE

Chicken linguine
Creamy parmesan and fine herb sauce,
vegetables (peppers, mushrooms, onions,
and zucchini)
36

Seafood linguine
Creamy parmesan and fine herb sauce,
scallops, shrimp, mussels, and lobster
44

Braised Beef Cheek Øgluten
Creamy Baby Potatoes with Bacon, Pepper
and Mushroom Sauce, Seasonal Vegetables
48

Lobster Risotto øgluten
Lobster, Lobster bisque, Mushrooms and
Asparagus
46

Cod Fish'n chips
Tartar Sauce, Fries, and Homemade
Coleslaw
32

Seared Scallops Øgluten
Sweet Potatoes Purée, Seasonal Vegetables
48

Tomme des Demoiselles cheese Burger
Beef Patty with Broccoli, Carrots, and
Green Onions, topped with Homemade
Mayonnaise and Crispy Onions, Served
with Fries and Salad
36

**“Le Grand Séducteur” Beef and Lobster
Burger**
Beef Patty, Lobster Meat, Tomme des
Demoiselles Cheese, Homemade
Mayonnaise, Fries and Green Salad
48

RESTAURANT

Dessert from Our Pastry Chef
12