

À DÉCOUVRIR

Table d'hôte

Entrées

Carpaccio de pétoncles et fraises au basilic

ou

Trempeuse chaude au crabe

ou

Salade de légumes, vinaigrette déesse verte

Potage du jour

Plats principaux

Filet de flétan poêlé, beurre blanc à la coriandre

Un poisson bien de chez-nous, délicatement rôti et servi avec purée et légumes 42 \$

Pavé de saumon, salsa de fenouil à l'orange

Servi avec un mélange de grains anciens et des légumes 36 \$

Poitrine de poulet grillée, sauce fruitée

Servie avec purée et légumes 33 \$

Côtelettes d'agneau grillées

Sauce à la menthe.

Servies avec purée et légumes 47 \$

Pavé de bœuf braisé à la bière

Tendre portion de bœuf cuite à la perfection servie avec purée et asperges vertes 38 \$

Dessert au choix

Café, thé, infusion

INTRO

COUP DE CŒUR ❤️ VÉGÉ 🌱 SPÉCIALITÉ ⚓

Entrées

Salade verte et fromage grillé

Tomates cerises, graines de tournesol, vinaigrette aux herbes. 10 \$

Calmars frits

Citron et mayo épicée maison. 14 \$

Esturgeon et saumon fumés

Servis avec des moules et une mousse à l'aneth. 15 \$

Coquille Saint-Jacques ❤️

Mélange de pétoncles et de crevettes, sauce crème et vin blanc, couronné de purée et gratiné juste à point. 12 \$

Brochettes d'escargots

Légèrement gratinées et servies avec un beurre blanc. 11 \$

Tartare de saumon

Câpres, ciboulette, concombre, crème sûre et oignons rouges. 15 \$

Tartare de bœuf

Câpres, ciboulette, oignons rouges, huile de truffes et moutardes. 15 \$

Potages

Chaudrée de palourdes ⚓

Soupe aux palourdes bien crémeuse avec lardons et oignons verts. 6 \$

Soupe aux poissons

Morue et saumon dans un savoureux bouillon parfumé aux fines herbes. 6 \$

Potage du jour

Selon l'inspiration du chef. 4 \$

PRINCIPAUX

Poissons et fruits de mer

Fish and chips

Filet de morue dans une pâte croustillante à la bière et aux épices, frites et salade. 20 \$

Filet de morue rôti meunière

Préparé dans la plus gaspésienne des traditions et servi avec purée, légumes, sauce tartare maison. 23 \$

Moules et frites

Cuites dans un bouillon à la bière brune. 17 \$

Poêlée de pétoncles et crevettes

Nappés d'une sauce orange et gingembre, servis sur riz noir chevalier avec légumes 31 \$

Linguines aux fruits de mer

Copieux plat de pâtes débordant de brisures de crevettes, de pétoncles et de moules, nappé d'une sauce aux tomates. 30 \$

L'assiette du capitaine

Un joyeux méli-mélo de tout ce que la mer a de plus frais à offrir. Demandez l'arrivage du jour! Servie avec choix de beurre et riz. 42 \$

Viandes et végété

Boom Burger

Une explosion de saveurs! Galette de bœuf juteuse, oignons à la moutarde, vieux cheddar et sauce à la bière noire maison.

Servi avec frites et salade. 17 \$

Essayez la version végétarienne 18 \$ 

Mignon de bœuf

Filet de bœuf certifié Angus accompagné d'une sauce à la moutarde et au brie. Servi avec purée et légumes. 38 \$

Foie de veau, demi-glace au vin rouge et confit d'oignons à la moutarde de meaux

Foie de veau poêlé nappé d'une sauce marchand de vin et garni d'un confit d'oignons à la moutarde de meaux.

Servi avec purée et légumes. 17 \$

Bifteck minute

Bifteck attendri. Servi avec choix de sauce, purée et légumes. 19 \$

Duo Terre et mer

Filet de bœuf certifié Angus présenté avec des pétoncles et des crevettes poêlés au beurre. Servi avec purée et légumes. 37 \$

Cassoulet et tofu rôti

Un généreux braisé de haricots blancs aux accents du Sud rehaussé de tofu rôti et accompagné d'une poêlée de légumes grillés. 19 \$