

INTRO

Entrées

Gravlax de saumon

Saumon mariné à la betterave
parfumé au gin Mugo de notre distillerie locale. 14 \$

Calmars frits

Calmars frits au poivre noir et au sel de mer accompagnés
d'une mayo épicée aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve. 14 \$

Feuilleté aux champignons

Mélange forestier des sous-bois gaspésiens, échalotes françaises, sauce aux
groseilles, roquette, touche d'huile de truffes. 13 \$

Coquille Saint-Jacques classique

Brisures de gros pétoncles de la côte Est, crevettes locales,
sauce au vin blanc, couronne de purée, gratin juste à point. 12 \$

Escargots campagnards

Cassolette d'escargots à la crème d'ail rôti
garnie d'un généreux fondant de la Perle du littoral. 13 \$

Croquette de crabe

Délicieuse croquette de crabe servie sur une mayo épicée
aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve. 11 \$

Planche de fromages

Dégustation de produits de nos deux fromageries locales. 15 \$

Potages

Chaudrée de palourdes

Soupe aux palourdes bien crémeuse avec lardons et oignons verts. 7 \$

Soupe à l'oignon à la Bonne Aventure

Délicieux bouillon d'oignons cipollini caramélisés et mijotés dans la bière rousse,
le tout gratiné au fromage de type reblochon de la Tête sur le bio. 10 \$

Soupe aux poissons

Morue et saumon dans un savoureux bouillon parfumé aux fines herbes. 7 \$

Potage du jour

Selon l'inspiration du chef. 5 \$

PRINCIPAUX

Choix bistro

Fish and chips

Filet de morue dans une pâte croustillante à la bière blanche. Frites et légumes. 23 \$

Généreux burger

Galette de bœuf juteuse, fromage Lune de miel, oignons cipollini à la bière et bacon croustillant. Servi avec frites et salade. 19 \$

Linguines rosés aux crevettes

Copieux plat de pâtes débordant de crevettes locales, sauce rosée légèrement relevée, parmesan, roquette. 26 \$

Raviolis au canard confit

Effiloché de canard confit, fromage frais Le Blanchon et échalotes françaises, servis dans une réduction de volaille à la gelée de groseilles. 26 \$

Steak et frites

Haut de surlonge, sauce à l'échalote et au vin rouge. Frites et légumes d'automne. 25 \$

Gnocchis aux champignons

Mélange de champignons sauvages de la Gaspésie, pignons de pin, huile de truffes, roquette et parmesan. 22 \$

Club au homard style campagnard

Pain rustique, homard, bacon, tomates et roquette. Servi avec frites. 26 \$

Nos spécialités

Filet de morue rôti façon meunière

Préparé dans la plus gaspésienne des traditions et servi sur purée et légumes d'automne. 25 \$

Poêlée de pétoncles géants

Pétoncles géants rôtis servis sur riz basmati citronné avec légumes d'automne, crème d'ail rôti, parmesan et roquette. 38 \$

Flétan au safran

Copieux pavé de flétan, sauce crémeuse au safran et friture de poireau.

Servi sur purée et légumes d'automne. 35 \$

Filet mignon Rossini

Tendre filet de bœuf, champignons sauvages, tranche de foie gras, sauce à l'échalote et au vin rouge servi sur un rösti de pommes de terre et de poireaux avec légumes d'automne. 42 \$

Steak de surlonge et crevettes

Surlonge et crevette géante servis sur purée et légumes d'automne. 39 \$

Assiette de fruits de mer

Pétoncles poêlés, crevette géante, crevettes de Matane, chair de homard, morceau de morue et coquilles St-Jacques, servis sur riz basmati citronnée avec légumes d'automne. 49 \$