

# INTRO

## *Entrées*

### **Gravlax de saumon**

Saumon mariné à la betterave  
parfumé au gin Mugo de la 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 \$

### **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 \$

### **Croquette de crabe**

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

### **Tartare de saumon**

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

## *Potages*

### **Chaudrée de palourdes**

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

### **Bisque de homard**

Onctueux mélange de homard et de petits légumes parfumé aux herbes. 8 \$

### **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, tomates et bacon crouillant. Servi avec frites. 20 \$

### Linguines rosés aux crevettes

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

### Linguines aux champignons

Mélange de champignons poêlés, crème d'ail, huile de truffes, roquette et parmesan. 23 \$

### Steak & frites

Haut de surlonge, sauce à l'échalote et au vin rouge. Frites et légumes poêlés. 25 \$  
Extra brochette de crevettes +4 \$

### Jarret d'agneau braisé

Jus de viande tomate à l'ail rôti. Purée et légumes poêlés 31 \$

### 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 poêlés. 27 \$

### Poêlée de pétoncles

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

### Pavé de saumon

Généreux dos de saumon rôti, sauce à la coriandre. Servi sur purée et légumes poêlés. 34 \$

### Tataki de thon

Sauce caramélisée au gingembre et à la citronnelle. Riz et légumes poêlés. 31 \$

### Flétan au safran

Copieux pavé de flétan, sauce crémeuse au safran et friture de poireau. Servi sur purée et légumes poêlés. 36 \$

### Assiette du Capitaine

Pétoncles poêlés, grosses crevettes, crevettes de Matane, chair de homard, moules, morue et coquilles St-Jacques, Servis sur riz basmati avec légumes poêlés. 49 \$ 🦞

*Créez votre table d'hôte incluant l'entrée, le plat principal, le dessert et le café en ajoutant 18 \$ au prix du plat principal choisi*



Supplément de 10 \$ en forfait Couette & Couvert