

INTRO

Entrées

Carpaccio de betteraves

Betteraves jaunes et rouges, chèvre, pistaches broyées,
réduction au vin. 11 \$

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. 15 \$

Coquille Saint-Jacques classique

Petits pétoncles et crevettes locales,
sauce au vin blanc, couronne de purée, gratin juste à point. 13 \$

Croquettes de crabe

Délicieuses croquettes de crabe servies sur une mayo épicée
aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve. 13 \$

Tartare de saumon

Câpres, concombre, crème sûre, oignons rouges et verts. 16 \$

Potages

Chaudrée de palourdes

Soupe aux palourdes bien crémeuse avec lardons et oignons verts. 8 \$

Soupe aux poissons

Morue et saumon dans un savoureux bouillon parfumé aux fines herbes. 8 \$

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. 25 \$

Généreux burger

Galette de bœuf juteuse, fromage Héritage à la bière, oignons, tomates et bacon croustillant. Servi avec frites et salade verte. 23 \$

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. 26 \$
Extra brochette de crevettes +5 \$

Jarret d'agneau braisé

Jus de viande tomate à l'ail rôti. Purée et légumes poêlés 32 \$

Foie de veau

Sauce à l'échalote et au vin rouge, oignons frits, purée et légumes poêlés. 19 \$

Moules et frites

Sauce marinière à la crème. 19 \$

Baguette aux crevettes

Baguette française, crevettes, bacon, tomates et roquette. Servie avec frites. 21 \$

Baguette au homard

Baguette française, homard, bacon, tomates et roquette. Servie avec frites. 27 \$

Nos spécialités

Filet de morue rôti façon meunière

Préparé dans la plus gaspésienne des traditions et servi sur purée et légumes poêlés. 29 \$

Poêlée de pétoncles

Pétoncles rôtis servis sur riz basmati citronné avec légumes poêlés, crème d'ail rôti, parmesan et roquette. 39 \$

Salade fraîcheur au saumon

Généreux dos de saumon rôti servi sur un lit de verdure, orange, légumes, vinaigrette au pesto. 32 \$

Tataki de thon

Sauce caramélisée au gingembre et à la citronnelle. Riz et légumes poêlés. 34 \$

Flétan au safran

Copieux pavé de flétan, sauce crémeuse au safran et friture de poireau. Servi sur purée et légumes poêlés. 38 \$

Assiette du Capitaine

Pétoncles poêlés, grosses crevettes, crevettes de Matane, crabe, moules, morue et coquilles St-Jacques, Servis sur riz basmati avec légumes poêlés. 64 \$ 🦞

Créez votre table d'hôte incluant l'entrée, le plat principal, le dessert et le café en ajoutant 20 \$ au prix du plat principal choisi



Supplément de 25 \$ en forfait Couette & Couvert