

INTRO

Entrées

Carpaccio de betteraves

Betteraves jaunes et rouges, chèvre, pistaches broyées, réduction au vin. 12 \$

Gravlax de saumon

Saumon mariné à la betterave parfumé au gin Mugo de la distillerie locale. 15 \$

Calmars frits

Calmars frits au poivre noir et au sel de mer accompagnés d'une mayonnaise épicée aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve. 15 \$

Coquille Saint-Jacques classique

Petits pétoncles et crevettes nordiques, sauce au vin blanc, couronne de purée, gratin juste à point. 16 \$

Croquettes de crabe

Délicieuses croquettes de crabe maison servies sur une mayonnaise épicée aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve. 16 \$

Tartare de saumon

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

Potages

Chaudrée de palourdes

Soupe aux palourdes bien crémeuse avec lardons et oignons verts. 9 \$

Soupe aux poissons

Morue et saumon dans un savoureux bouillon parfumé aux fines herbes. 9 \$

Potage du jour

Selon l'inspiration du chef. 5 \$

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

PRINCIPAUX

Choix bistro

Fish and chips

Filet de morue dans une pâte croustillante à la bière blanche. Frites et légumes. 26\$

Généreux burger

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

Burger végétarien

Délicieuse galette aux légumes, fromage Héritage à la bière, rondelles d'oignon, roquette 21 \$

Linguines rosés aux crevettes

Copieux plat de pâtes débordant de crevettes locales, sauce rosée légèrement relevée. parmesan. roquette. 28\$

Linguines aux champignons

Mélange de champignons poêlés, crème d'ail huile de truffes, roquette et parmesan. 24\$

Steak & frites

Haut de surlonge, sauce à l'échalote et au vin rouge. Frites et légumes poêlés. 28\$

Extra brochette de crevettes +5\$

Jarret d'agneau braisé

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

Foie de veau

Sauce à l'échalote et au vin rouge, oignons frits, bacon, purée et légumes poêlés. 22\$

Moules et frites

Sauce marinière à la crème. 22\$

Baguette aux crevettes

Baguette française, crevettes, bacon, tomates et roquette. Servie avec frites. 22\$

Baguette au homard

Baguette française, homard, bacon, tomates et roquette. Servie avec frites. 30\$

Nos spécialités

Filet de morue rôti façon meunière

Préparé dans la plus gaspésienne des traditions et servi sur purée et légumes poêlés. 32 \$

Poêlée de pétoncles

Pétoncles rôtis servis sur riz avec légumes poêlés, crème d'ail rôti, parmesan et roquette. 40 \$

Salade fraîcheur au saumon

Généreux dos de saumon rôti servi sur une salade débordante de légumes du jardin, vinaigrette aux fines herbes. 32 \$

Salade fraîcheur aux crevettes

Savoureuses crevettes nordiques servies sur une salade débordante de légumes du jardin, vinaigrette aux fines herbes. 28 \$

Tataki de thon

Sauce caramélisée au gingembre et miel, riz et légumes poêlés. 35\$

Saumon rôti

Généreux dos de saumon, sauce crémeuse aux oignons caramélisés, riz et légumes poêlés. 32 \$

Flétan au safran

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

Servi sur purée et légumes poêlés. 39 \$

Assiette du Capitaine

Pétoncles poêlés, grosses crevettes, crevettes nordiques, crabe ou homard selon saison, moules, morue et mini coquilles St-Jacques, servis sur riz avec légumes poêlés. 64\$