

MENU DU SOIR



INTRO

Entrées

Carpaccio de betteraves

Betteraves jaunes et rouges, chèvre, pistaches broyées, réduction au vin. **13\$**

Gravlax de saumon

Saumon mariné à la betterave parfumé au gin Mugo de la distillerie locale. **16,50\$**

Calmars frits

Calmars frits au poivre noir et au sel de mer accompagnés d'une mayonnaise épicée aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve. **16,50\$**

Coquille Saint-Jacques classique

Petits pétoncles et crevettes nordiques, sauce au vin blanc, couronne de purée, gratin juste à point. **17,50\$**

Croquettes de crabe

Délicieuses croquettes de crabe maison servies sur une mayonnaise épicée aux Herbes salées du Bas-du-Fleuve. **17,50\$**

Tartare de saumon

Câpres, crème sûre, oignons rouges et verts. **18,50\$**

Potages

Chaudrée de palourdes

Soupe aux palourdes bien crémeuse avec lardons et oignons verts. **10\$**

Soupe aux poissons

Morue et saumon dans un savoureux bouillon parfumé aux fines herbes. **10\$**

Potage du jour

Selon l'inspiration du chef. **6\$**

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.

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. **24\$**

Burger végétarien

Délicieuse galette aux légumes, fromage Héritage à la bière, rondelles d'oignon, roquette. **22\$**

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. **25\$**

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. **30 \$**

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\$**

*Supplément de 25\$ en forfait incluant un souper.