

ENTRÉES

SALADE VERTE	10	COQUILLE	19,50
Une petite salade remplie de petits légumes du jardin		SAINT-JACQUES CLASSIQUE	
		Petits pétoncles & crevettes nordiques	
		Sauce au vin blanc, couronne de purée.	
CARPACCIO DE BETTERAVES	15	Gratin juste à point	
Betteraves jaunes & rouges, fromage de chèvre, pistaches broyées, réduction au vin		 PÉTONCLES POÊLÉS	18,50
		crème d'ail rôti	
GRAVLAX DE SAUMON	17	CROQUETTES DE CRABE	18,50
Saumon mariné à la betterave parfumé au gin Mugo de la distillerie locale		Croquettes de crabe maison, mayonnaise épicée aux herbes salées du Bas-du-Fleuve	
CALMARS FRITS	16,50	TARTARE DE SAUMON	18,50
Calmars frits au poivre noir & sel de mer, mayonnaise épicée aux herbes salées du Bas-du-Fleuve		Câpres, crème sûre, oignons rouges & verts	

POTAGES

POTAGE DU JOUR	6	SOUPE AUX POISSONS	14
Selon l'inspiration du chef		Morue & saumon dans un savoureux bouillon Parfumé aux fines herbes	
CHAUDRÉE DE PALOURDES	14		
Soupe aux palourdes bien crémeuse Lardons & oignons verts			



Complétez votre table d'hôte avec
une entrée, un dessert & un café
pour 20 \$ de plus.



À TABLE

FISH AND CHIPS Filet de morue dans une pâte croustillante à la bière blanche. Frites & légumes	28	 STEAK & FRITES Haut de surlonge, sauce à l'échalote & vin rouge. Frites & légumes poêlés • <i>Extra brochette de crevettes</i>	28 +8
GÉNÉREUX BURGER Galette de bœuf juteuse, fromage Héritage à la bière, rondelles d'oignon, tomates & bacon croustillant. Servi avec frites & salade verte	26	 JARRET D'AGNEAU BRAISÉ Jus de viande tomaté à l'ail rôti, purée & légumes poêlés	37
BURGER VÉGÉTARIEN Galette aux légumes, fromage Héritage à la bière, rondelles d'oignon & roquette	24	 FOIE DE VEAU Sauce à l'échalote & vin rouge, oignons frits, bacon, purée & légumes poêlés	26
LINGUINES ROSÉES AUX CREVETTES Crevettes locales, sauce rosée légèrement relevée. Parmesan & roquette	28	 MOULES & FRITES Sauce marinière à la crème	24
LINGUINES AUX CHAMPIGNONS Champignons poêlés, crème d'ail & huile de truffes, roquette & parmesan	24	BAGUETTE AUX CREVETTES Baguette française, crevettes, bacon Tomates & roquette. Servie avec frites	30
		BAGUETTE AU HOMARD OU CRABE <i>En saison.</i> Baguette française, homard ou crabe, tomates & roquette. Servie avec frites	36

NOS SPÉCIALITÉS

FILET DE MORUE RÔTI FAÇON MEUNIÈRE Préparé dans la plus gaspésienne des traditions. Servi sur purée & légumes poêlés	34	TATAKI DE THON Sauce caramélisée au gingembre & miel. Riz & légumes poêlés	35
POÊLÉE DE PÉTONCLES Pétoncles rôtis servis sur riz, Légumes poêlés, crème d'ail rôti. Parmesan & roquette	40	SAUMON RÔTI Généreux dos de saumon Sauce crémeuse aux oignons caramélisés. Riz & légumes poêlés	34
SALADE FRAÎCHEUR Salade débordante de légumes du jardin. Vinaigrette aux fines herbes		FLÉTAN AU SAFRAN Copieux pavé de flétan Sauce crémeuse au safran Servi sur purée & légumes poêlés	39
• <i>Crevettes nordiques</i>	30		
• <i>Généreux dos de saumon rôti</i>	32		
ASSIETTE DU CAPITAINE* Pétoncles poêlés, grosses crevettes, crevettes nordiques, crabe ou homard (selon saison), moules, morue & mini coquilles Saint-Jacques. Servis sur riz avec légumes poêlés et beurre à l'ail			64