

Les entrées

Salade du jardin / Garden salad	8
Salade César / Caesar salad	9
Calmars frits / Fried squids	12
Fondue parmesan maison / Homemade parmesan fondue	11
Feuilleté d'escargots à l'anis / Aniseed escargots in puff pastry	12
Trésors de la mer* / Sea treasures*	10
Croûtons garnis d'une tartina de crevettes et pétoncles / Croutons with a shrimps and scallops spread	
Saumon fumé Atkins / Atkins smoked salmon	15

De la soupière

Potage du jour / Soup of the day	6
Soupe à l'oignon gratinée / French onion soup	9
Chaudrée du fleuve* / Seafood chowder*	16
Crevettes et pétoncles dans un bouillon crémeux / Shrimps and scallops in a creamy broth	

Les sandwiches

(Servis avec salade ou frites / Served with french fries or salad)

Panini au saumon fumé* / Smoked salmon panini*	20
Panini aux crevettes façon guédille / Gaspesian shrimp panini roll-style	20

Les pâtes

Linguine aux pesto & légumes du marché / Vegetable & pesto linguine	23
Linguine aux fruits de mer* / Seafood linguine*	26
Sauce crème rosée avec pétoncles et crevettes / Cream sauce with scallops and shrimps	
Linguine au saumon fumé* / Smoked salmon linguine*	26
Sauce crème au vin blanc, saumon fumé et câpres / White wine creamy sauce, smoked salmon and capers	

De la mer

Poisson du moment, selon l'arrivage* / Grilled fish (day's catch)	pdm /mp
Saumon en papillote aux trois agrumes et sirop d'érable* / Salmon « en papillote » with citrus fruits and maple syrup*	29
Pétoncles poêlés, sauce crème aux tomates séchées* / Grilled scallops, sundried tomato cream sauce*	37

De la terre

(Servi avec riz et légumes / Served with rice and vegetables)

Brochette de mignon de boeuf (7oz) / Beef mignon brochette (7oz)	33
Brochette de volaille sur le grill / Poultry brochette on the grill	26
Suprême de volaille aux petits fruits, porto et sirop d'érable / Chicken supreme with port, maple and berries sauce	26

Les desserts

Demandez notre sélection de plaisirs sucrés / Ask for our dessert selection	7
---	---

* *Produits locaux / Local products*

