

LES MOULES



MARINIÈRES — 18

VIN BLANC, ÉCHALOTES ET AIL

AU BLEU — 18

FROMAGE BLEU ST-BENOIT, VIN BLANC,
CRÈME ET UN SOUPÇON D'AIL

GASPÉSIENNES — 22

VIN BLANC, SAUMON FUMÉ, CREVETTES DE MATANE,
PÉTONCLES, GOBERGE, CÂPRES, BOUILLON ROSÉ ET CRÈME

*PAR SOUCI DE QUALITÉ, NOS MOULES
NE SONT DISPONIBLES QU'EN SAISON.
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR/
SERVEUSE POUR LA DISPONIBILITÉ.*

LES GRILLADES



FISH & CHIPS — 19

8 OZ DE FILET D'AIGLEFIN, FRIT À LA PERFECTION DANS
NOTRE PANURE À LA BIÈRE MAISON.
LE MEILLEUR EN VILLE!

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE — 25

MARINÉE ET NAPPÉE D'UNE SAUCE AUX
PORTOBELLOS ET CONFIT D'ÉCHALOTES

FAJITAS PÉTILLANTS AU POULET

— DEMI 23 • POUR 2 29

SAUTÉ DE LÉGUMES ET POULET « À LA MEXICAINE »
SERVI AVEC PAIN TORTILLAS, SALSA ET CRÈME SÛRE

FILET D'AIGLEFIN — 22

BEURRE À LA FLEUR D'AIL ET CITRON
SERVI SUR RIZ ET LÉGUMES SAUTÉS

ASSIETTE DE CREVETTES SAUTÉES À L'AIL OU CREVETTES PIF-PAF

SERVIES AVEC RIZ ET SALADE CÉSAR MAISON

10 OU 20 CREVETTES À L'AIL — 17 • 23

10 OU 20 CREVETTES PIF-PAF — 22 • 27

LES DESSERTS



MOUSSE DE CHOCOLAT VELOUTÉ SUR UN BISCUIT CROQUANT — 6

GÂTEAU EXPLOSION AU FROMAGE ET CAMEL — 7

CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER ET ÉCORCE D'ORANGE — 6

LANGUETTE CROUSTILLANTE MANGO-BAIES — 6