

ENTRÉES

Chaudrée de palourdes 13.50

Clam Chowder

Soupe onctueuse avec mactres de Stimpson, palourdes et lardons de bacon

Creamy soup with Stimpson Surf Clams, clams and bacon lardons

Soupe à l'oignon gratinée avec emmental suisse 13.50

French onion soup au gratin with emmental cheese

Brie fondant aux tomates séchées, ail et basilic 18.50

Baked brie with sun-dried tomatoes, garlic and basil

Pétoncles avec chorizo 18.75

Scallops with chorizo

Pétoncles Hokkaido et chorizo avec une sauce aux poivrons rouges et oignons espagnols

Hokkaido scallops and chorizo with a red bell pepper and Spanish onion sauce

Mousse de foie de volaille et confit d'oignons 17

Chicken liver mousse with onion confit

Planche de charcuteries et fromages 32

Charcuterie and cheese board

Une alléchante sélection de charcuteries et fromages du Québec avec terrine de canard, mousse de foie de volaille maison et fruits séchés

An enticing selection of Quebec charcuterie and cheeses with duck terrine, homemade chicken liver mousse and dried fruits

Côtes levées au whisky et sirop d'érable 16

Baby back ribs glazed with whisky & maple syrup

Calmars panés au four 17

Breaded and baked calamari

Ailes de poulet au citron et romarin (6) 14.50

Lemon and rosemary flavoured chicken wings

Crevettes grillées aux agrumes 18.75

Grilled citrus shrimps

Crevettes grillées aux agrumes



Pain sur demande / Bread upon request



Fait avec du sirop d'érable
Made with Maple syrup



Végétarien
Vegetarian



Élaboré avec des produits du Québec
Made with Quebec products



Poisson issu de la pêche écoresponsable
Fish from eco-responsible fisheries



Épicé
Spicy

ENTRÉES

Tostada de fruits de mer

16.25

Fruits de mer (homard, crevettes et pétoncles), guacamole, salsa fraîche, coriandre, le tout servi sur une tostada

Seafood (lobster, shrimps and scallops) guacamole, fresh salsa, cilantro, served on tostada

Panier de bruschettas maison

(6) 14

(12) 19.75

Homemade fresh tomato bruschetta

Ceviche de fruits de mer

17.25

Seafood ceviche

Homard, crevettes, pétoncles, ananas et légumes, légèrement épicé et fruité

Lobster, shrimps, scallops, pineapple and vegetables, slightly spicy and fruity

Tartare aux deux saumons

22.50

Un heureux mariage de saumon fumé et de saumon de l'Atlantique

A savoury combination of smoked salmon and Atlantic salmon

Panier de frites

8

Basket of french fries

Salade de betteraves

14.50

Beet salad

Duo de betteraves rôties, pacanes, framboises, raisins et fromage de chèvre avec vinaigrette aux framboises

Roasted beets duo, pecans, raspberries, grapes and goat cheese with raspberry vinaigrette

Salade César

12.50

Caesar salad

Avec lardons de bacon à l'érable

+ 4.50

Extra maple-glazed bacon lardons

Trempettes et nachos

21

Chips and dips

Nachos de maïs montréalais servis avec salsa de canneberges, sauce fromagère et pico de gallo

Montreal corn nachos served with cranberry salsa, cheese sauce and Pico de Gallo

Assiette de fromages du Québec

22

Assorted Quebec cheeses

Les fromages Noyan, Monsieur Émile et Blackburn

The Noyan, Monsieur Émile and Blackburn cheeses

Tostada de fruits de mer



Salade de betteraves

