










# LES ENTRÉES



  Potage du jour	5
Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse	8.75
 Arancini aux champignons, mozzarella, parmesan et sauce marinara (3)	8
Crevettes panées, sauce rosée (4)	9
Bouchée d'escargot à l'ail (5)	7
  Salade César maison servie tiède gratiné au fromage parmesan	8
 Huître de la Ferme Dugas	
nature (1)	2.50
gratinée (1)	3.75
  Brie chaud avec noix caramélisées à l'érable	13
Ailes de poulet épicées, sauce barbecue (6)	7.50
Moules Marinées Maison	7
Mini burger au crabe, chips maison	8
 Gravlax d'Ombre Chevalier	12








Plat sans gluten












Plat végétarien








## LES PLATS PRINCIPAUX

	Fettucines aux fruits de mer (Pétoncles, Crevettes, Crabe de côte)	26
	 Salade tiède aux betteraves et sauce crème vin blanc au fromage de chèvre   Portion entrée	20 11
	Filet d'Ombre chevalier, riz sauvage et quinoa, légumes et une sauce crème vin blanc	24
	Crevettes épicées sur salade tiède de betterave avec sauce rosé aux tomates séchées	25
	Assiette fruits de mer (queues homard 6oz, pétoncles, crevettes, pinces de crabe)	49

## STEAKS

	Tartare de boeuf (3 oz) et frites	13
	Tartare de boeuf (6 oz) et frites	25
	Brochette de filet mignon (6 oz)	26
	Boston 6 oz	22
	Boston 12 oz	34
	Boston 18 oz	44
	Contre-filet (10 oz)	34
	Contre-filet (12 oz)	37
	Contre-filet (14 oz)	39

## LES CLASSIQUES

 Poutine aux Côtes levées	15
 Poutine au filet mignon, sauce poivre	15
 Poutine au poulet, sauce barbecue	12
 ¼ Poitrine rôtie, sauce barbecue	13
 1/4 Cuisse rôtie, sauce barbecue	11
 Côte levée ½ côte	16
 Côte levée 1 côte	22
Aiglefin frit 2mcx	14.75
Aiglefin frit 3 mcx	18.75

## LA TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

21

Potage du jour ou Jus de tomate

1/4 Poitrine ou 1/4 cuisse de poulet rôtie ou 1/2 Côtes levées  
ou Aiglefin frit (2 mcx)

Dessert du jour

Thé ou café