

## Les entrées



Potage du marché .....	6.95
Soupe à l'oignon à la bière de La Côte du Sud. .... Gratinée au fromage « Canotier de l'île »	10.25
Tartare de saumon frais .....	15.00
Carpaccio de saumon fumé. .... Câpres, oignon rouge et vinaigrette Zaatar au citron	17.25
Odorant tiédis au miel. .... Brie, Oka, St-Paulin, grillés, miel et fruits	15.95
Calmars croustillants. .... Sauce chili sucré et oignon rouge	17.50
Planche européenne d'antipasti .....	17.75
Terrine du moment, marinades maison et fromage fin du Québec	
Notre réputée fondue parmesan .....	12.25
Servie sur panaché de fines feuilles	
Salade césar. .... Méli-mélo de coeur de romaine, bacon, parmesan filament et vinaigrette césar	11.75

## Fraîcheur



Salade Mesclun du jardin .....	11.20
Mesclun, tomate, concombre, olives, cœur de palmier et vinaigrette	
Salade César au poulet grillé garnie d'amandes effilées grillées .....	19.95
Salade Gourmande .....	23.95
Saumon fumé, œufs durs, fromage brie, crevettes, tomate, concombre, oignon rouge, câpres et cœur de palmier	
Salade tiède à l'Orientale .....	21.00
Crevette tempura sur lit de laitue agrémentées de légumes et vinaigrette à la pêche fumée	

## Les pâtes

Choix de linguine, penne ou spaghetti



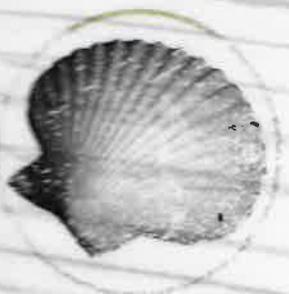
Alfredo .....	19.45
Sauce crème, échalotes et parmesan frais	
Pleine mer .....	28.75
Moules, crevettes, pétoncles, homard, goberge, sauce crème, parmesan et échalotes	
Carbonara .....	20.75
Lardon de bacon, vin blanc, sauce crème, parmesan et échalotes	
Duo de saumons .....	24.25
Saumon grillé, saumon fumé, sauce crème, parmesan tomates et câpres	
Bolognaise et crostini à l'ail .....	17.40
Sauce bolognaise	
Pour le fin gourmet .....	24.15
Poulet, sauce Alfredo et sa tombée de champignons à l'huile de truffe	

## Nos sautés Asiatiques *servis sur riz ou vermicelle de riz*



Poulet Général Tao .....	21.80
Poulet tempura, légumes sautés, sauce Général Tao	
Sauté Shangai aux crevettes .....	25.55
Crevettes grillées, légumes sautés, sauce à l'orange et gingembre	
Séchouannais de légumes .....	20.75
Légumes sautés, sauce aux sésames	

## De la mer



Tartare de saumon frais .....	26.25
Saumon frais haché à la main, parmesan, oignon rouge, câpres, relevé à point	
Langoustines à la Provençale sur riz .....	41.50
Escalope de saumon frais au beurre blanc .....	25.75
La prise du pêcheur selon sa bonne chance .....	23.80

## Les grillades



Cuisse de canard confite et sauce découverte .....	29.25
Suprême de volaille au vin blanc et champignons .....	21.55
Médailon de porc sauce Dijonnaise .....	21.55
Entrecôte-frites sauce au poivre vert .....	30.95
Filet mignon grillé, sauce forestière .....	33.95
Filet mignon et langoustines grillées .....	47.95
Filet mignon et crevettes flambées au Perno .....	47.45
Tartare de filet de bœuf .....	34.25

## Le coin bistro



Burgers (Nos plats sont accompagnés de pommes de terre frites et salade croustillante)

Burger Sud-ouest .....

Oignon, laitue, tomate, fromage Monterey jack et mayo chili sucrée

Burger aux champignons, fromage suisse et mayo épicée .....

Fish and chips de morue .....

Servi avec sauce tartare maison et quartier de citron

L'étagé traditionnel au poulet .....

## Menu enfant

Disponible en repas complet (Comprenant jus et dessert) .....

Fish and Chip et pommes de terre frites

Burger au fromage jaune et pomme de terre frites

Aiguillettes de volaille, pommes de terre frites ou du jour et légumes

Spaghetтини à la viande





## Les desserts maison

Sélection de dessert gourmand .....	8.00
Salade de fruits et sablés .....	7.50

## Menu thé.....3.75

### Earl Grey biologique

Pointe de thé noir, zeste d'huile de bergamote

### Douce orange

Mélange de thé noir, orange vanille et fleur de Jasmin

### Bombay Chai

Touche de cannelle, cardamome, poivre, clou de girofle et soupçon d'orange

### Thé vert tropical

Feuille de thé vert et fruits tropicaux

### Hojicha biologique

Feuille de thé vert et un riche goût de noisette

### Menthe de Marrakech

Thé vert et menthe poivrée cultivée sur une montagne au Tiznit

### Nectar Africain

Feuilles de rooibos africain, fleurs et fruits tropicaux

### Camomille agrume

Fleur de camomille égyptienne et subtiles tranches d'agrumes

### Chocolat, menthe et truffle

Fusion de chocolat, menthe et feuille de rooibos. Dessert en soi.

**Demander notre coffret**



## Boissons

Café, décaféiné, lait .....	2.95
Café au lait (latté) .....	4.45
Boisson gazeuse .....	3.50
Cappuccino .....	4.45
Espresso .....	3.35
Chocolat chaud .....	3.25