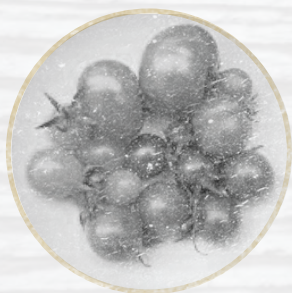


Les entrées



Potage du marché	7.50
Soupe à l'oignon à la bière de La Côte du Sud.	11.00
Gratinée au fromage « Canotier de l'île »	
Tartare de saumon frais.	17.00
Carpaccio de saumon fumé.	18.75
Câpres, oignon rouge et vinaigrette Zaatar au citron	
Odorant tiédis au miel.	17.00
Brie, Oka, St-Paulin, grillés, miel et fruits	
Calmars croustillants.	18.75
Sauce chili sucré et oignon rouge	
Planche européenne d'antipasti	18.75
Terrine du moment, marinades maison et fromage fin du Québec	
Notre réputée fondue parmesan	13.25
Servie sur panaché de fines feuilles	
Chaudrée de fruits de mer.	19.00
Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pomme de terre.	

Fraîcheur



Salade Mesclun du jardin	11.50
Mesclun, tomate, concombre, olives, cœur de palmier et vinaigrette	
Salade Gourmande	25.00
Saumon fumé, œufs durs, fromage brie, crevette, tomate, concombre, oignon rouge, câpres et cœur de palmier	
Salade Grecque	16.00
Tomate, comcombre, poivrons, oignons, fromage feta, olives Kalamate et vinaigrette	
Salade César	
Laitue Romaine, parmesan, bacon, croûtons et vinaigrette	
- Classique.	13.00
- César et poulet	22.00
- César au saumon fumé	26.00

Les pâtes

Choix de linguine, penne ou spaghetti

Alfredo 20.75
Sauce crème, échalotes et parmesan frais

Pleine mer 30.25
Moules, crevettes, pétoncles, homard, goberge, sauce crème,
parmesan et échalotes

Carbonara 22.00
Lardon de bacon, vin blanc, sauce crème, parmesan et échalotes

Duo de saumons 26.00
Saumon grillé, saumon fumé, sauce crème, parmesan tomates et câpres

Bolognaise et crostini à l'ail
Sauce bolognaise..... 19.00
Demi portion..... 13.00
Demi portion avec salade César..... 16.00
Extra fromage gratiné..... 5.00

Pour le fin gourmet 26.00
Poulet, sauce Alfredo et sa tombée de champignons à l'huile de truffe

Primavera 18.00
Sauce, tomate et légumes sautés

Nos sautés Asiatiques servis sur riz ou vermicelle de riz

Poulet Général Tao 23.00
Poulet tempura, légumes sautés, sauce Général Tao

Sauté Shangai aux crevettes 27.00
Crevettes grillées, légumes sautés, sauce à l'orange et gingembre

Séhouannais de légumes 22.00
Légumes sautés, sauce aux sésames

Sauté asiatique au boeuf 28.00
Mélange de légumes, émincé de boeuf et sauce

De la mer

Tartare de saumon frais relevé à point 28.50
Saumon frais haché à la main, parmesan, oignon rouge, câpres,

Langoustines à la Provençale sur riz..... 43.75

Escalope de saumon frais au beurre blanc 27.00

La prise du pêcheur selon sa bonne chance 25.00

Crevette sautés au cari ?
Crevettes, cari, lait coco et coriandre



Les grillades



Cuisse de canard confite et sauce découverte	31.50
Suprême de volaille au vin blanc et champignons	24.00
Médaillon de porc sauce Dijonnaise	24.50
Entrecôte-frites sauce au poivre vert.	33.00
Filet mignon grillé, sauce forestière	38.00
Filet mignon et langoustines grillées	51.00
Filet mignon et crevettes flambées au Perno	50.00
Tartare de filet de bœuf	39.00

Le coin bistro



Burgers (Nos plats sont accompagnés de pommes de terre frites et salade croustillante)	
Burger Sud-ouest	18.00
Oignon, laitue, tomate, fromage Monterey jack et mayo chili sucrée	
Burger aux champignons, fromage suisse et mayo épicée	18.00
Fish and chips de morue	22.00
Servi avec sauce tartare maison et quartier de citron	
L'étagé traditionnel au poulet	18.50
Pizza fine aux cinq fromages	
Sauce tomate, parmesan, cheddar, bocconcini, mozzarella et Monterey jack	16.55
Poitrine de poulet B.B.Q. (frites, sauce, salade au chou).	19.00

Menu enfant



Disponible en repas complet (Comprenant jus et dessert)	14.50
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	
Spaghettini à la viande	
Filet de saumon (3 cm)	
Pizza bambino pepperoni et fromage	



Les desserts maison

Sélection de dessert gourmand	8.25
Salade de fruits et sablés	8.00

Menu thé.....3.95

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	3.10
Café au lait (latté)	4.55
Boisson gazeuse	3.50
Cappuccino	4.55
Espresso	3.45
Chocolat chaud	3.35