

Les entrées



Potage du marché servi avec pain et biscottes	8.00
Soupe à l'oignon à la bière de La Côte du Sud	12.00
Gratinée au fromage « Canotier de l'île »	
Tartare de saumon frais	18.00
Carpaccio de saumon fumé	20.00
Câpres, oignon rouge et vinaigrette	
Odorant tiédés au miel	18.00
Brie, Oka, St-Paulin, grillés, miel et fruits	
Calmars croustillants	20.00
Sauce chili sucré et oignon rouge	
Gravlax de canard	20.00
Canard fumé, mayonnaise au fromage et érable	
Notre réputée fondue parmesan	15.00
Servie sur panaché de fines feuilles	
Chaudrée de fruits de mer	20.00
Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pomme de terre.	

Fraîcheur



Salade Mesclun du jardin	13.00
Mesclun, tomate, concombre, olives, cœur de palmier et vinaigrette	
Salade Gourmande	26.00
Saumon fumé, œufs durs, fromage brie, crevettes, tomate, concombre, oignon rouge, câpres et cœur de palmier	
Salade Grecque	17.00
Tomate, concombre, poivron, oignon, fromage feta, olives Kalamata et vinaigrette	
Salade César	
- Classique	14.00
-Au poulet grillé	23.00

Les pâtes

Choix de linguine, penne ou spaghetti



Alfredo	22.00
Sauce crème, échalotes et parmesan frais	
Pleine mer	33.00
Moules, crevettes, pétoncles, homard, goberge, sauce crème, parmesan et échalotes	
Carbonara	23.00
Lardons de bacon, vin blanc, sauce crème, parmesan et échalotes	
Duo de saumons	27.00
Saumon grillé, saumon fumé, sauce crème, parmesan tomates et câpres	
Bolognaise et crostini à l'ail	
Sauce bolognaise	20.00
Demi portion	14.00
Demi portion avec salade César	17.00
Extra fromage gratiné	6.00
Pour le fin gourmet	27.00
Poulet, sauce Alfredo et sa tombée de champignons à l'huile de truffe	
Primavera	19.00
Sauce tomate et légumes sautés	



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

Poulet Général Tao	24.00
Poulet tempura, légumes sautés, sauce Général Tao	
Sauté Général Tao au chou-fleur tempura et tofu	24.00
Sauté Shangai aux crevettes	28.00
Crevettes grillées, légumes sautés, sauce à l'orange et gingembre	
Sauté asiatique au boeuf	29.00
Mélange de légumes, émincé de boeuf et sauce	



De la mer

Tartare de saumon frais relevé à point	31.00
Saumon frais haché à la main, parmesan, oignon rouge, câpres,	
Escalope de saumon frais	28.00
La prise du pêcheur selon sa bonne chance	26.00
Crevettes sautées au cari	28.00
Crevettes, cari, lait de coco et coriandre	
Langoustines à la Provençale sur riz	48.00

La *Cowée*

Les grillades



Cuisse de canard confite	35.00
Suprême de volaille	26.00
Médailon de porc	26.00
Entrecôte (Contre-filet) 8 oz	prix du marché
Filet mignon grillé 6 oz.	prix du marché
Filet mignon crevette	prix du marché
Filet mignon langoustines	prix du marché
Tartare de bœuf	45.00

Le coin bistro



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

Burger Sud-ouest	20.00
Oignon, laitue, tomate, fromage Monterey jack et mayo chili sucrée	
Burger aux champignons, fromage suisse et mayo épicée	20.00
Fish and chips de morue	25.00
Servi avec sauce tartare maison et quartier de citron	
L'étagé traditionnel au poulet	20.00
Pizza fine aux cinq fromages	
Sauce tomate, parmesan, cheddar, bocconcini, mozzarella et Monterey jack	18.00
Poitrine de poulet B.B.Q. (frites, sauce, salade au chou).	22.00

Menu enfant



Disponible en repas complet (Comprenant jus et dessert)	16.00
Fish and Chips 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 (3oz)	
Pizza bambino pepperoni et fromage	



Les desserts maison

Sélection de dessert gourmand	10.00
Salade de fruits et petit sablé maison	9.00



Boissons

Café, décaféiné, lait	3.50
Lait	3.50
Café au lait (latté)	5.00
Boisson gazeuse	4.00
Cappuccino	5.00
Espresso	5.00
Chocolat chaud	5.00
Infusion Mighty Leaf	5.00