Depuis 1990, La Couvée déploie
ses ailes pour offrir aux convives
une expérience où tradition et modernité
se côtoient harmonieusement. De l'époque où le ragoût
de boulettes réchauffait les coeurs à aujourd'hui
où le tartare de saumon invite à l'évasion,
chaque plat raconte une histoire.

Installez-vous et laissez-vous porter: ici,
chaque bouchée est un clin d'oeil aux saveurs d'antan
et un hommage aux inspirations d'aujourd'hui.

les Entrées

Notre réputée fondue parmesan, servie sur panaché de fines feuilles | **16 $**

Cocktail de crevettes argentines | **18 $**
SAUCE AU CHILI DOUX ET RAIFORT

Odorant tiédi | **18 $**
BRIE, OKA, ST-PAULIN. PETITS FRUITS, MIEL, GRILLÉ

Carpaccio de saumon fumé | **20 $**
CÂPRES, OIGNON ROUGE, VINAIGRETTE

Gravlax de canard au poivre long, gelée de porto | **20 $**

Calmars croustillants, sauce mayo-Vodka-citron vert | **21 $**

Chaudrée de fruits de mer | **21 $**
CREVETTES, PÉTONCLES, MOULES, PALOURDES, CUBES DE POMMES DE TERRE

Soupes & potages

Potage du marché servi avec pain et biscottes | **8 $**

Soupe Thaï au cari & lait de coco | **10 $**
CHOIX DE POULET OU CREVETTES

Soupe à l'oignon à la bière de La Côte du Sud | **13 $**
(GRATINÉE AU FROMAGE CANOTIER DE L'ÎLE)

les Planchettes

Planchette de Boucherie St-Mathieu | 1 pers. **18 $** | 2 pers. **34 $**
TERRINE DE VOLAILLE, PÂTÉ DE FOIE DE PINTADE, RILLETTE DE CANARD,
SAUCISSON DU MAÎTRE, GELÉE DE POIVRONS, CONDIMENTS

Planchette Fromage de L'Isle-aux-Grues | 1 pers. **18 $** | 2 pers. **34$**
RIOPELLE, CANOTIER, HOUBLONNEUX, LA BÊTE À SÉGUIN, CHEDDAR FORT, RAISINS, POMMES, GELÉE

Planchette terre et mer | 1 pers. **25 $** | 2 pers. **46 $**
TERRINE DE VOLAILLE, PÂTÉ DE FOIE DE PINTADE, RILLETTE DE CANARD, SAUMON ET ESTURGEON FUMÉ,
CEVICHE DE PÉTONCLES, CREVETTES MARINÉES, GELÉE DE POIVRONS, CONDIMENTS

Fraîcheur

Salade mesclun du jardin | **14 $**
TOMATES, CONCOMBRES, CŒURS DE PALMIER, CONDIMENTS, VINAIGRETTE

Salade César
Classique | **14 $** Au poulet grillé | **23 $**

Salade Grecque | **18 $**
TOMATES, CONCOMBRES, POIVRONS, OIGNON ROUGE, FROMAGE FETA, OLIVES KALAMATA, VINAIGRETTE

Salade Gourmande | **27 $**
SAUMON FUMÉ, ŒUF DUR, FROMAGE BRIE, CREVETTES, TOMATES, CONCOMBRES
OIGNONS ROUGE, CÂPRES, CŒUR DE PALMIER, VINAIGRETTE

le Coin Bistro

L'entremêlée | **19 $**
AILES DE POULET, BÂTONNETS DE FROMAGE, PÉTALES D'OIGNONS

Burger Champi-Brie | **21 $**
BRIE, CHAMPIGNONS, MAYO CHILI SUCRÉ, FRITES ET SALADE VERTE

Burger Sud-Ouest | **21 $**
OIGNON, LAITUE, TOMATE, FROMAGE MONTEREY JACK ET MAYO CHILI SUCRÉE AVEC FRITES ET SALADE VERTE

Club Sandwich | **21 $**
POULET, BACON, TOMATES, LAITUE, MAYO AVEC FRITES ET SALADE VERTE

Poitrine de poulet BBQ | **23 $**
SERVIE AVEC SAUCE BBQ, FRITES ET SALADE DE CHOU

De la Mer

CHOIX DE SAUCES : TARTARE, BEURRE BLANC
CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS : PURÉE, POMMES DE TERRE GABRIELLE, RIZ OU FRITES

Fish and chips de morue | **26 $**

La prise du pêcheur selon sa bonne chance | **27 $**

Escalope de saumon frais | **29 $**

Gratin des mers | **32 $**
CHAIR DE HOMARD, PÉTONCLES, MOULES, CREVETTES, SAUCE CRÈME, MOZZARELLA

les Pâtes

AU CHOIX : LINGUINE, PENNE OU SPAGHETTINI

Demi Bolognaise et crostini à l'ail | **14 $**

Demi Bolognaise, crostini à l'ail et César | **19 $**

Primavera | **20 $**
SAUCE ROSÉE ET LÉGUMES SAUTÉS

Bolognaise et crostini à l'ail | **21 $**

Alfredo | **22 $**
SAUCRE CRÈME, ÉCHALOTES, PARMESAN FRAIS

Carbonara | **24 $**
LARDONS DE BACON, SAUCE CRÈME, PARMESAN, ÉCHALOTES

Duo de saumons | **28 $**
SAUMON FRAIS ET FUMÉ, SAUCE ALFREDO, TOMATES, CÂPRES

Ravioli au boeuf braisé | **28 $**
SAUCE ALFREDO, PARMESAN, CHAMPIGNONS

Toscane aux crevettes | **28 $**
SAUCE ROSÉE, PARMESAN, PESTO DE TOMATES, BRUSCHETTA

Pleine mer | **34 $**
CREVETTES, PÉTONCLES, MOULES, HOMARD, GOBERGE, CRÈME, ÉCHALOTES

Extra Salade César | **7 $**
Extra gratin | **7 $**

Sautés Asiatiques

SERVIS SUR RIZ OU VERMICELLE DE RIZ

Général Tao | **25 $**
POULET TEMPURA, LÉGUMES, SAUCE TAO

Général Tao Végé | **25 $**
CHOU-FLEUR TEMPURA, TOFU, LÉGUMES, SAUCE TAO

Sauté de poulet aux noix de cajou | **26 $**
POULET, LÉGUMES THAÏ, AIL ET GINGEMBRE

Général Tao Duo | **27 $**
CREVETTES, POULET TEMPURA, LÉGUMES, SAUCE TAO

Sauté de crevettes coco-cari | **28 $**
CREVETTES, LÉGUMES, CARI, LAIT DE COCO

Sauté Shangaï aux crevettes | **28 $**
CREVETTES, LÉGUMES, SAUCE TAO, ORANGE ET GINGEMBRE

les Tartares

Le classique au saumon - Entrée : **20 $** | Plat : **32 $**

Duo de saumon frais et fumé - Entrée : **21 $** | Plat : **33 $**

Le classique boeuf | **Prix du marché**

les Grillades

CHOIX DE SAUCES : POIVRE, CHAMPIGNONS, MOUTARDE, MIEL & CITRON
CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS : PURÉE, POMMES DE TERRE GABRIELLE, RIZ OU FRITES

Suprême de volaille | **27 $**

Médaillon de filet de porc | **27 $**

Brochette de volaille grillée | **28 $**

Cuisse de canard confite | **35 $**

Entrecôte (contre-filet) 10 oz | **Prix du marché**

Filet mignon 6 oz | **Prix du marché**

LES PETITS BONHEURS EN EXTRA

Champignons sautés | **6 $**
Crevettes argentines, ail & bruschettas (5) | **15 $**
Queue de homard | **18 $**

Menu de la relève

DE 3 ANS À 11 ANS (JUS ET DESSERT) | **17 $**

Aiguillettes de volaille (3) POMMES DE TERRE FRITES, SALADE DE CHOU, SAUCE BBQ
Burger au fromage jaune POMMES DE TERRE FRITES, SALADE DE CHOU
Fish and chips POMMES DE TERRE FRITES, SALADE DE CHOU, SAUCE TARTARE
Filet de saumon (3 oz) POMMES DE TERRE PURÉE OU RIZ, LÉGUMES, BEURRE BLANC
Pizza bambino PEPPERONI ET FROMAGE MOZZARELLA
Poutine Classique SAUCE BRUNE
Spaghetti à la viande ou sauce rosée

les Sucreries

Salade de fruits et petits sablés | **9 $**
Sélection de desserts gourmands | **10 $**

les Boissons

Boisson gazeuse |4 **$**
Cappucino / Espresso | **5 $**
Chocolat Chaud | **5 $**
Infusion Mighty Leaf | **5 $**

Bon appétit !