

**ENTRÉES
APPETIZERS**

CALMARS FRITS ET SA SAUCES AIOILI FRIED SQUIDS AND ITS AIOLI SAUCE	\$10
ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE, CÂPRES, OIGNONS ROUGES ET CITRON PLATE OF SMOKED TROUT, CAPERS, RED ONIONS AND LEMON	\$12
BUISSON DE SALADE ET CREVETTES DE MATANE SALAD WITH MATANE SHRIMPS	\$9
TERRINE DE GIBIER ET SON CONFIT D'OIGNONS AUX AIRELLES GAME TERRINE AND BERRY ONION CONFIT	\$7
SALADE CÉSAR CROÛTONS À L'AIL ET PARMESAN CESAR SALAD GARLIC CROUTONS AND PARMESAN	\$8

NACHOS	\$9
---------------	------------

**LES POTAGES
SOUP**

LE POTAGE DU MOMENT SOUP OF THE DAY	\$4
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE FRENCH ONION SOUP	\$7
CHAUDRÉE DE PALOURDES CLAM CHOWDER	\$6.50

**SALADE-REPAS
MAIN COURSE SALAD**

SALADE CÉSAR ET POITRINE DE POULET GRILLÉ \$15
Caesar salad with grilled chicken breast

LES À CÔTÉS

SIDE DISHES

LE CLASSIQUE BURGER \$13
BŒUF ANGUS, TOMATE, CORNICHONS ET LAITUE
Classic burger, Angus beef, tomato, lettuce and pickles

SMOKED MEAT ET CHIPS \$12
Smoked meat, chips

LE CLUB SANDWICH \$14
Club Sandwich

SUR PLANCHE DE BOIS ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE

ON A WOODEN BOARD ACCOMPANIED BY A SALAD

PAIN BAGUETTE, TRUITE FUMÉE \$13
**CÂPRES, OIGNONS ROUGES ARROSÉS D'HUILE D'OLIVE,
CITRON ET ANETH**
Baguette with smoked trout, capers, red onions, splashed with
olive oil, lemon and dill

SANDWICH AU CRABE \$15
**CABRE, COMCOMBRES, TOMATES ET MAYONNAISE AU BASILIC
LE TOUT SERVI SUR UN PAIN AUX CÉRÉALES**
Crab sandwich, cucumbers, tomatoes, mayonnaise and basil
served on whole-wheat bread

BAGUETTE À LA DINDE FUMÉE \$12
ŒUFS CUITS DUR, POIVRONS, TOMATES ET LAITUE
Smoked turkey hard boiled eggs, pepper, tomatoes and lettuce
SERVED ON A FRENCH BAGUETTE

PLATS PRINCIPAUX

MOULES MARINIÈRES ET FRITES Mussels in white wine and fried	\$15
ESCALOPE DE SAUMON POÊLÉE FRIED SALMON STEAK	\$22
FILET DE MORUE ET SON BEURRE BLANC CITRONNÉ Cod filet with lemon white butter	\$16
LE TRADITIONNEL FISH & CHIPS Traditional fish and chips	\$14
FEUILLETÉ DE PÉTONCLES ET POIREAUX Puff scallops and leeks	\$25
BLANC DE VOLAILLE RÔTI ET SAUCE MOUTARDINE Roasted chicken breast with mustard sauce	\$20
ESCALOPE DE VEAU PORTO ET CHAMPIGNONS Veal cutlet Porto and mushrooms	\$25
FILET DE BŒUF AUX POIVRES VERTS ET COGNAC Fillet of beef with peppercorn and cognac	\$28

LES PÂTES/ PASTA

CAVATAPI AUX TOMATES SÉCHÉES	\$14
-------------------------------------	-------------

olives, poivrons et crème pesto Dried tomato cavatelli, olives and pepper pesto cream
--

LE TRADITIONNEL SPAGUETTI À LA VIANDE	\$12
--	-------------

Traditional spaghetti and meat sauce

NOS DESSERTS/ OUR DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE Cheese cake	\$ 5.50
GÂTEAU AU CHOCOLAT Chocolate cake	\$ 7.00
TARTE AU SUCRE MAISON Home-Made Sugar Pie	\$4.50
FLAN À LA VANILLE ET CRÈME FOUETTÉE Vanilla custard tart and whip cream	\$6.00
SALADE DE FRUITS Fruit salad	\$4.00

LE COIN DES PETITS

SOUPE DU JOUR

Soup of the Day

PLATS PRINCIPAUX

AILES DE POULET (3) ET FRITES

Chicken Wings (3) and French Fries

SALADE CÉSAR

Caesar Salad

FILET DE SAUMON

Salmon fillet

HAMBURGER

Hamburger

SPAGHETTI

FISH AND CHIPS

NOS DESSERTS

SALADE DE FRUITS AVEC BISCUIT

Fresh Fruit Cocktail with Cookie

BROWNIES

POUR/FOR \$8.00