

Desserts

Tarte au sucre traditionnelle Traditional sugar pie	6
Gâteau glacé à la praline et noisettes Praline hazelnut ice cream cake	8
Explosion de chocolat Ferrero Rocher Chocolate explosion Ferrero Rocher	8
Gâteau au fromage et aux fraises Strawberry cheese cake	8
Tiramisu Tiramisu	8
Crème brûlée à l'érable Maple caramel custard	8
Assiette de fromages et fruits (Oka, Brie et Cheddar du Québec) Cheese and fruit platter (Oka, Brie and Cheddar)	13

Entrées

Appetizers

Soupe à l'oignon gratinée French onion soup	8
Bisque de homard Lobster bisque	9
Escargots à l'ail gratinés Garlic snails au gratin	8
Légumes grillés, balsamique et huile d'olive Grilled vegetables, balsamic and olive oil	9
Terrine de canard aux pistaches Duck and pistachio terrine	10
Calmars frits Fried calamari	11
Gâteau de crabe du Maryland Maryland-style crab cake	12
Coquille de fruits de mer Seafood coquille	14
Saumon fumé de l'Atlantique Atlantic smoked salmon	14
Crevettes sautées à l'ail, gratinées Sautéed garlic shrimp au gratin	15
Huîtres malpèques Malpeque oysters	(6) 20 (12) 36

Salades

Salade César classique Classic Caesar salad	8
Cœurs en folie : artichauts et palmiers Hearts of palm and artichoke	9
Authentique salade de tomates et fromage feta Authentic tomato salad and feta cheese	9
Croustillant de chèvre chaud, panaché de laitues Warm goat cheese on a bed of greens	11

Servi avec choix de soupe ou salade du marché
All The followings are served with a soup or salad

Servi avec choix de soupe ou salade mixe
All The followings are served with a soup or salad

Our Meat Nos Viandes

Bavette aux échalotes servie avec frites	25
<i>Tender flank steak with shallots sauce served with Fries</i>	
Poulet, légumes grillés et fromage de chèvre	25
<i>Chicken supreme with grilled vegetables and goat cheese</i>	
Jarret d'agneau braisé, jus d'ail et romarin	26
<i>Braised lamb shank, garlic and rosemary au jus</i>	
Rib steak sauce béarnaise et frites	31
<i>Rib steak with béarnaise sauce and fries</i>	
Entrecôte coupe N.Y. sauce aux poivres	32
<i>New York rib steak with peppercorn sauce</i>	
Filet mignon grillé	35
<i>Grilled filet mignon</i>	
Carré d'agneau rôti à la fleur de thym	36
<i>Roasted rack of lamb with thyme</i>	

Fruits de mer Seafood

Moules marinières et frites	23
<i>Mussels with white wine and fries</i>	
Crevettes papillon rôties, à la crème d'ail	28
<i>Butterfly shrimp with garlic sauce</i>	
Pétoncles poêlées au vin blanc	32
<i>Pan-seared scallops with white wine</i>	
Homard grillé	38
<i>Grilled lobster</i>	
Langoustines royales rôties	42
<i>Royal scampi</i>	
Homard thermidor, champignons et fromage	42
<i>Lobster Thermidor with mushrooms au gratin</i>	

Casseroles du pêcheur / Fisherman's plate

*½ homard, crevettes, pétoncles, palourdes et moules
Arrosés d'un bouillon de crustacés, et rehaussé d'ail*

47 \$

*Half lobster, shrimp, scallops, clams and mussels
In a garlic and saffron seafood broth*

Poisson Fish

Fish 'n' chips, sauce tartare	24
<i>Fish 'n' chips, tartar sauce</i>	
Filet de saumon de l'Atlantique à l'oseille	25
<i>Atlantic salmon filet with sorrel sauce</i>	
Cuisses de Grenouilles à la provençale	25
<i>Frog legs Provençale</i>	
Doré aux amandes grillées	27
<i>Fillet of walleye with roasted almonds</i>	
Flétan à la crème de crustacés	28
<i>Halibut with creamy seafood sauce</i>	
Bar rayé au fenouil braisé, sauce vierge	29
<i>Braised sea bass with fennel, virgin sauce</i>	
Thon rouge en croûte de sésame, sauce soya	31
<i>Red tuna in sesame crust, soy sauce</i>	
Sole de Douvres Meunière au citron vert	35
<i>Dover sole Meunière with green lemon</i>	

Surf & Turf

Suprême de poulet et 3 grosses crevettes	28
<i>Grilled chicken with three jumbo shrimp</i>	
Filet mignon et 3 grosses crevettes	38
<i>Grilled filet mignon with three jumbo shrimp</i>	
Filet mignon et un demi homard grillé	42
<i>Grilled filet mignon with half lobster</i>	

Pasta

Ravioli aux Portobellos, sauce Alfredo	25
<i>Ravioli stuffed with portobello mushrooms</i>	
Linguini aux fruits de mer, sauce rosée	28
<i>Seafood linguine, rosé sauce</i>	