

Rouge / Red

Canada Québec, R1, Les Bacchantes, 2021 (Marquette).....	42
Espagne, Vallée de l'Erbe, Ozu Tempranillo Navarra, 2021 (Tempranillo).....	43
Italie Toscane, Piccini Chianti-Classico Riserva 2019 (Sangiovese).....	47
France Cahors, Combal, Cosse et Maisonneuve 2021 (Malbec, Syrah).....	51
Italie Abruzzes, Aldiano, Cantina Tollo, 2020 (Montepulciano).....	52
France Beaujolais, Cuvée a l'ancienne, Domaine Joubert 2021 (Gamay).....	53
France Bourgogne, Champs Perdrix 2019 (Pinot-Noir).....	54
France Loire, Cuvée Trinch Épaule Jeté, Catherine et Pierre Breton, 2022 (Cabernet-Franc).....	58
Italie Toscane, Mocali, Azienda, 2021 (Cabernet-Sauvignon).....	59
Canada Okanagan Valley, Pétales d'Osoyoos, Osoyoos Larose 2020 (Merlot, Cabernet Sauvignon).....	80
France Bourgogne, Côte de Nuits Villages Les Plantes au Bois, Antoine Lienhardt 2017 (Pinot Noir).....	90

Blanc / White

Espagne Vallée de L'Erbe, Ozu 2022 (Chardonnay).....	40
Espagne Vallée du Duero, Yallera Verdejo Vendimia Nocturna 2022 (Verdejo).....	43
Espagne, Bayanegra, Airen, 2022 (Airen).....	47
France Bourgogne, Aligoté Silex, Vignerons de Buxy (Aligoté).....	47
France Vallée du Rhône, Saint Joseph Vania, Guy Forge, 2020 (Roussane, Marsanne).....	50
France Loire, Sancerre Fretoy, Domaine Tinel et Blondelet.....	54
France Alsace, Trilogie, Barmès-Buecher, 2020 (Riesling).....	55
Québec, Riesling Pinot Gris, UL 2021 (Riesling, Pinot Gris).....	57
Canada Ontario, Chardonnay, Trois Moinneaux, 2017 (Chardonnay).....	65
France, Bourgogne, La soeur Cadette, 2022 (Chardonnay).....	69

Rosé

Canada Ontario Niagara, Lady Bug, Malivoire 2020 (Cabernet Franc, Pinot-Noir, Gamay).....	41
Québec, Rosé, UL 2022 (Seyval Noir, Sainte-Croix).....	44
France Provence, Pétales de Rose, Chateau de la tour de l'Eveque 2023 (Cinsault, Grenache, Syrah).....	56

Orange

Canada Ontario, Pas Sages 2022 (Vidal, Chardonnay).....	47
---	----

Bulles

Québec, Cidre Tin Toé, Domaine LaFrance.....	34
Espagne, Parés Balta (Parellada, Macabeu).....	43
France Loire, Vouvray Méthode Traditionnelle, Sébastien Brunet (Chenin Blanc).....	60
Italie Lombardie, Franciacorta Cuvée Prestige Rose, Ca'del Bosco, 2018 (Chardonnay, Pinot Nero).....	65
Canada Québec, Plus Petit Que, Domaine de Bergeville (Acadie Blanc, Frontenac Blanc, Saint-Pépin).....	67
France Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin Brut 375ml (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay).....	83
France Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay).....	147

BIÈRES



PINTE OU PICHET EN FÛT / PINT OR PITCHER ON TAP

Carlsberg 9/24

CANNETTE OU BOUTEILLE / CAN OR BOTTLE

Rousse Unibroue.....9
Saison libre 473ml 4% 9
Carlsberg 330ml 0% 9
Guinness 440ml 0%.....9

CIDRE

Can 473ml
Québec, Fleuri Rosi, Joy Hill (Cidre Framboise) 12
Québec, Verre de Rouge, Nordiq (Cidre Brut).....15



WINE VINS

ROUGE / RED

Canada Québec, R1, Les Bacchantes, 2021 (Marquette).....12.5
France Loire, Cuvée Trinch Épaule Jeté, Catherine et Pierre Breton, 2022 (Cabernet-Franc)....16
Espagne, Vallée de l'Erbe, Ozu Tempranillo Navarra, 2021 (Tempranillo)...13

BLANC / WHITE

Québec, Riesling Pinot Gris, UL 2021 (Riesling, Pinot Gris) 15
France Alsace, Trilogie, Barmès-Buecher, 20202(Riesling).....14
Espagne Vallée de L'Erbe, Ozu 2022 (Chardonnay)...12.5



ROSÉ

Québec, Rosé, UL 2022 (Seyval Noir, Sainte-Croix).....13

ORANGE

Canada Ontario, Pas Sages 2022 (Vidal, Chardonnay)....14

BULLES

Italie Prosecco, Cantina Trevignia, Viticoltori Ponte (Glera)....12

DIGESTIFS NIGHTCAP

Espresso Martini 12 Johnnie Walker double black 14/21
Amernoir 9/13 Glenlivet 12ans 14/21
Poli bassano del grappa 7 Lagavulin 8ans 17/25
Bailey's sur glace 10/15 Grand Marnier 11/16
Limoncello 9 Rémi Martin VSOP 17/25

COCKTAILS

Rambault 14

Calvados, Jus De Citron, Sirop de Framboise, Avena

Greenhouse 17

Gin Hendricks, Sirop de Concombre, Jus de Gingembre, Jus de Lime

Mai Tai 16

Rhum Havana, Curacao Bleu, Jus de Lime, Sirop d'Orgeat

Cosmo 13

Vodka, Cointreau, Jus de Lime, Canneberges

Chef's Kiss 15

Absinthe, Chartreuse, Sirop de Framboise, Jus de Lime

Corpse Reviver No.2 16

Gin Bombay, Lillet, Cointreau, Jus de Citron, Touch of Absinthe

-25%

5 À 7 HAPPY HOUR



ENTRÉES

BEIGNETS D'HUÎTRE 24

6 huîtres frites et bien croustillantes dans leur coquille avec notre sauce tartare citronnée

CALMAR POLISSON 22

Calmars parfaitement croquants et épicés avec sa trempette

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ 23

Saumon fraîchement préparé, nappé de notre savoureuse sauce épicée et servi avec crème fraîche aromatisé au wasabi et chips de crevettes

TREMPETTE CHAUDE AU POUSSE D'ÉPINARD 19

Trempette chaude aux bébés épinards, artichaut et fromage avec ses chips de tortillas

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ 23

Rillettes de saumon fumé au bois de pommier, aneth et oignons rouge avec ces croutons

CREVETTES BANG BANG 22

Crevettes croustillantes légèrement panées dans notre mayo épicée Saïgon et graines de sésame grillées

SALADE WEDGE POLISSON 16

Quartiers de salade avec cheddar fort, oignons verts, pico de gallo, croûtons à l'ail et pois chiches rôtis arrosés de notre vinaigrette ranch fait maison.

DESSERTS

DÉCADENCE NOIRE

Gâteau de chocolat noir au cœur fondant
13

BEIGNET AUX POMMES

Arrosé d'un filet de caramel avec crème glacée à la vanille française
14

QUÉBEC BLEU

Sorbet local aux bleuets
11

PANNA COTTA

Crème à la vanille onctueuse avec son coulis du moment
12

GATEAU AU FROMAGE

Servi avec son coulis au fruits rouges
13



PRINCIPAUX

*Servi sur pain brioché avec un accompagnement salade de chou bien croquante et frites maison

LA GUÉDILLE DE CREVETTES POLISSON 24

Délicieux pain brioché, farci de crevettes fraîches de Matane *

BURGER POULET CROUSTILLANT 24

Poitrine de poulet croustillante nappée de notre sauce secrète, laitue et tomates *

LE SMASH ROYAL 26

Deux boulettes de viandes bien juteuses, sauce spéciale, laitue, tomates, cornichons et cheddar fort *

TACOS TIJUANA 24

Trois tortillas de farine de maïs débordantes de morue croustillante, d'oignons marinés, de salade de chou bien croquante et de pico de gallo, le tout arrosé de notre mayonnaise légèrement épicée

LE BURGER VÉGÉ-DÉLICE 24

Boulette juteuse végétarienne garnie de laitue, tomates et cornichons *

GNOCCHI CACCIO E PEPE 24

Gnocchis amoureuxment enveloppés de sauce crémeuse aux fromages romano et parmesan avec poivre fraîchement moulu

MOULES ET FRITES 27

Une livre de moules fraîches mijotées dans du chardonnay, de l'ail et du persil, accompagnée de frites maison

FISH N' CHIPS 27

Deux filets de morue croustillants servis avec notre sauce tartare citronnée *

BOEUF BRAISÉ AU VIN 37

Bœuf mijoté dans une réduction au vin rouge riche, servi sur un lit de fèves vertes garni d'oignons croustillants et accompagné de frites maison

SALADE WEDGE POLISSON 20

Quartiers de salade avec cheddar fort, oignons verts, pico de gallo, croûtons à l'ail et pois chiches rôtis arrosés de notre vinaigrette ranch fait maison.
Ajout de crevette ou poulet (+7\$)

*** Pour 5.95\$ votre frites sera une POUTINE ! ***



APPETIZERS

OYSTER BEIGNETS 24

6 crispy fried oysters on a half shell, served with our zesty tartar sauce

POLISSON CALAMARI 22

Spiced calamari fried to perfection, served with our tangy dipping sauce

ATLANTIC SALMON TARTAR 23

Freshly cut Atlantic salmon, tossed in our famous spiced sauce served with wasabi crème fraiche and shrimp chips

WARM SPINACH DIP 19

artichoke, spinach and cheese Served with tortilla chips

SMOKY SALMON RIELLETES 23

Applewood smoked salmon, with dill & red onions served with croutons

BANG BANG SHRIMP 22

Crispy lightly breaded shrimp tossed in our Saigon spiced mayo and toasted sesame seeds

LOADED WEDGE SALAD 16

Crispy wedge salad with shredded aged cheddar, green onion, pico de gallo, garlic croutons, and toasted chic peas, drizzled with our house ranch dressing



DESSERTS

DARK DECADENCE

Warm dark Chocolate lava cake
13

APPLE FRITTER

Topped with caramel drizzle and french vanilla ice cream
14

QUÉBEC BLEU

Local blueberry sorbet
11

PANNA COTTA

Rich and smooth layers of cream, vanilla and coulis of the moment
12

CHEESECAKE

Served with a berry coulis
13



MAINS

*Served on a potato bun with a side of crunchy slaw and house fries

LE POLISSON SHRIMP ROLL 24

Fresh Matane shrimp salad on a toasted brioche bun *

THE CRISPY CHICKEN BURGER 24

Crispy fried chicken breast served with secret sauce and crispy lettuce and tomato *

ROYAL SMASH BURGER 26

Two juicy all beef patties, special sauce, crispy lettuce, tomato, pickle and aged cheddar *

TIJUANA TACOS 24

Three soft corn flour tortillas loaded with crispy cod fillets, pickled red onions, crunchy slaw and pico de gallo, drizzled with your spicy mayo

THE VEG OUT 24

Juicy vegetarian burger patty topped with crispy lettuce, tomato and pickles*

GNOCCHI CACCIO E PEPE 24

Fluffy pearly gnocchi gently tossed in a creamy romano & parmigiano reggiano sauce with fresh cracked black pepper

MOULES ET FRITES 27

1lb of fresh mussels simmered in a little chardonnay wine, garlic, and fresh parsley, served with fries

FISH N CHIPS 27

Crispy battered fresh cod fillet with our famous zesty tartar sauce *

BRAISED BEEF 37

Slow braised beef in a rich wine reduction sauce, topped with crispy onions, served with fries

POLISSON LOADED WEDGE SALAD 20

Crispy wedge salad with shredded aged cheddar, green onion, pico de gallo, garlic croutons, and toasted chic peas, drizzled with our house ranch dressing
Add Shrimp or Chicken (+7\$)

*** Turn your fries into a POUTINE for \$5.95 ***