



## ENTRÉES

### BEIGNETS D'HUÎTRE 23

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

### CALMAR PÉTARD 20

Calmars parfaitement croquants et épicés avec sa trempette

### TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ 22

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

### TREMPETTE CHAUDE 18

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

### SALADE DE SAUMON FUMÉ 22

Salade de saumon fumé au bois de pommier, aneth et oignons rouge avec crostinis en accompagnement

### CREVETTES BANG BANG 21

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

### SALADE POLISSON 15

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.

### Format repas principal 19

## DESSERTS

### FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 13.50

### BEIGNET AUX POMMES AVEC CRÈME GLACÉE VANILLE 15

### SORBET LOCAL AUX BLEUETS 11

### PANNA COTTA 12



## PRINCIPAUX

\*Servi sur pain aux patates avec un accompagnement  
salade de chou bien croquante et frites maison

### LA GUÉDILLE DE CREVETTES POLISSON 23

Délicieux pain aux patates farci de crevette fraîche de Matane \*

### BURGER POULET CROUSTILLANT 23

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

### LE SMASH ROYAL 25

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

### TACOS TIJUANA 23

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 23

Boulette juteuse végétarienne garnie de laitue, tomates et cornichon \*

### GNOCCHI CACCIO E PEPE 23

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

### MOULES ET FRITES 26

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

### FISH N' CHIPS 26

Deux Filets de morue croustillants servis avec notre sauce tartare citronnée \*

### BOEUF BRAISÉ AU VIN 36

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

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



## APPETIZERS

### OYSTER BEIGNETS 23

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

### CALAMARI FIRECRACKER 20

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

### ATLANTIC SALMON TARTAR 22

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

### WARM BABY SPINACH DIP 18

artichoke, spinach and cheese Served with tortilla chips

### SMOKY SALMON SALAD 22

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

### BANG BANG SHRIMP 21

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

### LOADED WEDGE SALAD 15

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

**Get the main portion for 19**

## DESSERTS

**WARM DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 13.50**

**APPLE FRITTER WITH ICE CREAM 15**

**LOCAL BLUEBERRY SORBET 11**

**PANNA COTTA 12**



## MAINS

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

### LE POLISSON SHRIMP ROLL 23

Fresh Matane shrimp salad on a toasted potato bun \*

### THE CRISPY CHICKEN BURGER 23

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

### ROYAL SMASH BURGER 25

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

### TIJUANA TACOS 23

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 23

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

### GNOCCHI CACCIO E PEPE 23

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

### MOULES ET FRITES 26

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

### FISH N' CHIPS 26

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

### BRAISED BEEF 36

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

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



## COCKTAILS

### BLEU HAWAÏ

Vodka, Malibu, Curaçao bleu et jus d'ananas / pineapple

12

### NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Chartreuse, Apérol et jus de lime

16

### SOIXANTE QUINZE

Gin, Prosecco et jus de citron / lemon

15

### PALOMA

Téquila, soda, jus de lime et de pamplemousse / grapefruit

12

### DEATH IN THE AFTERNOON

Absinthe et Prosecco

17



## BIÈRES

### BEERZ

### PINTE OU PICHET EN FÛT / PINT OR PITCHER ON TAP

Carlsberg ..... 9/24

1664 blanche ..... 9/24

### CANNETTE OU BOUTEILLE / CAN OR BOTTLE

HIPL Unibroue 473ml 6.2% ..... 9

Rousse / Red ale Pointe-à-Corbeau 473ml 5.2% ..... 9

Guinness 440ml 5.0% ..... 10

## DIGESTIFS

Espresso Martini 12

Amernoir 9/13

Poli bassano del grappa 7

Johnnie Walker double black 14/21

Bailey's sur glace on ice 10/15

Glenlivet 12ans 14/21

Lagavulin 8ans 17/25

Grand Marnier 11/16

Rémi Martin VSOP 17/25

Limoncello 9



# VINS WINE



## BLANC / WHITE

Tour du Pech, Sauvignon blanc, France .....	12	45
Bellareta, Chardonnay, Italie .....	12	50
Pinot Grigio, Terre dei Buth, Italie .....	13	58
La Cappelina, Garganega, Italie .....	15	58
bayanegra, airen, espagne.....		45
Pomino Frescobaldi, Italie .....		56
Pecorino, Cantina Tollo, Italie .....		56
Trilogie Barmès Buecher, France .....		57
Biancoviola Aldo Viola, Italie .....		60
Trois moineaux, chardonnay, canada .....		70
sancerre ,sauvignon, France .....		82
St-joseph, guy forge,roussane,marsanne, france .....		96

## ROSÉ

Le Pelerin, Grenache , France .....	12	45
-------------------------------------	----	----

## ROUGE / RED

Bayanegra, Tempranillo, Espagne .....	12	45
Château Viaud 24/7, Merlot Cab Franc, France .....	15	58
Karl May, Pinot noir, Allemagne.....	16	60
Mocali, Cabernet Sauvignon, Italie .....	16	60
Rivus Rosso di Montalcino, Italie .....		56
I ecusole, gamay, France .....		69
Aldiano, montepulciano abruzzo, Italie .....		78
Glou Glou, Italie .....		70
Puech Haut, France .....		80
Les Plantes au Bois, France .....		110
Promis Ca'marcanda Gaja, Italie .....		115

## BULLES / BUBBLES

Martini Prosecco .....	12	45
Nino Franco Brut .....		50
Ca' Del Bosco, Cuvée zéro, Italie .....		99
Ca' Del Bosco, Franciacorta, Dosage Zéro Vintage, Italie .....		99
Ca' Del Bosco, Franciacorta, Rosé, Italie .....		99
Ca' Del Bosco, Franciacorta, Cuvée Prestige, Italie .....		140
1/2 Veuve Clicquot, Ponsardin Brut .....		115
Veuve Clicquot, Ponsardin Brut .....		185



## CANTINA DEL CAPITANO

Brunello di Montalcino Franco Pacenti, Italie, 2013 .....	128
Barolo Vajra - Bricco delle viole, Italie, 2014 .....	199
Flaccianello Fontodi, Italie, 2012 .....	203
Barbaresco Pelissero, Italie, 2013 .....	213
Barolo Raineri, Italie, 2014 .....	220
GAJA Barbaresco, Italie, 2014 .....	561
Masseto, Italie, 2016 .....	992

