

## *Un p'tit plus en saison*

 Entrée de moules / Mussel appetizer	8.95\$
Escargots à l'ail / Garlic snails	8.95\$
Bruschetta garnie avec Brie / Bruschetta garnished with melted Brie	9.95\$
Nachos garnis de salsa maison, olives noires et fromage / Nachos garnished with homemade salsa, black olives and cheese	9.95\$

*Panaché des deux fumoirs* 19.95\$

Dégustation de produits fumés Atkins et du Fumoir Monsieur Émile /  
A medley of smoked fish from Atkins and Monsieur Émile's smokehouse

*Notre classique est de retour pour l'été ! /*  
*Our classic is back for the summer !*

*Feuilleté de pétoncles au chocolat blanc /* 31.95\$  
*Scallops on a puffed pastry and white chocolate sauce*

*Délices de la mer en saison seulement /*  
*Sea's delight in season only*

 *Moules\* marinières / Mussels\** 20.95\$  
(Moules cuites au vin blanc / Mussels cooked in white wine)

*L'assiette de homard\* / Lobster\* plate*  
(Selon le prix du marché / According to market price)

## Les Entrées

<i>Salade du jardin / Garden salad</i>	<b>6.25\$</b>
<i>Salade césar / Ceasar salad</i>	<b>7.95\$</b>
<i>Bruschetta / Bruschetta</i>	<b>6.95\$</b>
<i>Calmars frits / Fried squids</i>	<b>10.95\$</b>
<i>Crevettes Panko (4) / Panko fried shrimps (4)</i>	<b>8.95\$</b>
<i>Fondue parmesan maison / Home made parmesan fondue</i>	<b>8.95\$</b>
<i>Feuilleté d'escargots à l'anis / Anise snails in puffpastry</i>	<b>9.95\$</b>
<i>Trésors de la mer* / Sea treasures*</i>	<b>8.95\$</b>
<i>Croutons garnis d'une tartinade de crevettes et pétoncles./Croutons garnished with shrimps and scallops</i>	
<i>Saumon fumé du Fumoir Monsieur Émile*</i>	<b>12.95\$</b>
<i>Smoked salmon from Monsieur Émile's smokehouse*</i>	

## De la soupière

<i>Potage du jour / Soup of the day</i>	<b>4.25\$</b>
<i>Soupe à l'oignon gratinée / French Onion Soup</i>	<b>6.95\$</b>
 <i>Chaudrée du fleuve* / Seafood Chowder*</i> <i>crevettes, pétoncles et moules dans un bouillon crémeux</i> <i>Shrimps, scallops and mussels in a creamy broth</i>	<b>14.95\$</b>

## Les sandwichs

<i>Panini au saumon fumé */ Smoked salmon Panini*</i>	<b>17.95\$</b>
<i>Panini au jambon et fromage suisse / Ham and swiss cheese panini</i>	<b>13.95\$</b>

*Servi avec salade ou frites / Served with french fries or salad.*

## Les Pâtes

*Linguine au pesto et légumes du marché / Vegetable and pesto linguini* **19.95\$**  
Végétarien / Vegetarian

 *Linguine aux fruits de mer\* / Seafood linguini\** **23.95\$**  
Sauce crème rosée avec pétongles, crevettes et moules  
Cream sauce with scallops, shrimps and mussels

*Linguine au saumon fumé\* / Smoked salmon linguini\** **23.95\$**  
Sauce crème au vin blanc, saumon fumé et câpres  
White wine sauce, smoked salmon and capers

*Spaghettini à l'italienne / Italian style spaghettini* **13.95\$**

## *Le Coin des petits / Kid's meals* (12 ans et moins) / (children under 12)

*Le petit italien / The bambino* **9.95\$**  
Petit spaghettini / Small spaghettini

*La poulette grise / La poulette grise* **9.95\$**  
Croquettes de poulet servies avec frites / Chicken nuggets served with fries

*Breuvage et dessert inclus / Desert and beverage included*



\* *Produits locaux / Local products*



*Entreprise certifiée Fourchette Bleue pour une saine gestion  
des saveurs d'espèces méconnues et comestibles du St-Laurent.*



*Certified Fourchette Bleue for a healthy management of the flavors of  
underestimated and edible species of the Saint Lawrence.*

## De la mer

 Flétan* sauce crème / Halibut and cream sauce	29.95\$
Morue à la Simone* / Cod 'à la Simone' Morue poêlée à la gaspésienne/Cod fillet fried 'à la gaspésienne'	24.95\$
 La Marie-Clarisso* / Marie-Clarisso Poissons frais d'ici / Medley of local fresh fish	27.95\$
Saumon* en papillote aux trois agrumes et sirop d'érable / Salmon aux trois agrumes (citrus fruits) and maple syrup in a curlpaper	25.95\$
 Pétoncles poêlés aux tomates séchées* / Grilled scallops and sundried tomatoes	31.95\$

## De la terre

Brochette de filet mignon (7oz) / Filet mignon brochette (7oz)	27.95\$
Brochette de dinde / Turkey brochette	22.95\$
Contre filet au poivre (8oz) / Sirloin steak with black pepper (8oz) Sauce au vin rouge et poivre noir / Red wine sauce and black pepper	27.95\$
Suprême de volaille aux petits fruits, porto et sirop d'érable / Chicken Supreme, Porto, maple and small fruit sauce	22.95\$
Médaillons de wapiti aux champignons de la Gaspésie Sauvage / 30.95\$ Wapiti medaillon with Gaspésie Sauvage wild mushrooms Sauce au vin rouge et champignons sauvages / Red wine sauce and wild mushrooms	30.95\$
Duo de filet mignon de bœuf (6oz) et 4 crevettes tigrées / Filet mignon (6oz) with 4 tiger shrimps	32.95\$
Servi avec riz et légumes / Served with rice and vegetables	

## Les desserts

Demandez notre sélection de Plaisirs sucrés / 6.00\$  
Ask for our selection of Sweet pleasures

### Breuvages

Thé, café	2.00\$
Tisanes	2.00\$
Boissons gazeuses	2.50\$
Thé glacé	3.00\$
Limonade	4.00\$
Lait	P 1.50\$      G 3.00\$
Jus	P 1.50\$      G 3.00\$

### Nos cafés bio-équitables

Cappuccino	3.75\$
Macchiato	4.00\$
Espresso	2.95\$
Double espresso	3.95\$
Décaféiné	2.95\$
David's Tea	3.25\$



*Nous vous remercions de votre visite et espérons vous recevoir de nouveau très bientôt ! /*

*We are happy to have you at our table and hope to serve you again very soon !*

*Clarisse, Michel Scantland - chef et leur équipe*



### *Nos fournisseurs gaspésiens*

*Vignoble Carpinteri, Les Jardins de l'Anse Pleureuse, Atkins et Frères, Fumoir Monsieur Émile, Cusimer, Fromagerie du Littoral, Brûlerie de l'Atlantique, Gaspésie Sauvage, Microbrasseries Le Naufrageur, P'tit Caribou et À l'abri de la Tempête (Îles de la Madeleine), Les Bières Microbec, Le Malbord.*