

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 / *9.95\$*
Bruschetta garnished with melted Brie

Nachos garnis de salsa maison, olives noires et fromage / *9.95\$*
Nachos garnished with homemade salsa, black olives and cheese

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>	<i>6.25\$</i>
<i>Salade césar / Ceasar salad</i>	<i>7.95\$</i>
<i>Bruschetta / Bruschetta</i>	<i>6.95\$</i>
<i>Calmars frits / Fried squids</i>	<i>10.95\$</i>
<i>Crevettes Panko (4) / Panko fried shrimps (4)</i>	<i>8.95\$</i>
<i>Fondue parmesan maison / Home made parmesan fondue</i>	<i>8.95\$</i>
<i>Feuilleté d'escargots à l'anis / Anise snails in puffpastry</i>	<i>9.95\$</i>
<i>Trésors de la mer* / Sea treasures*</i>	<i>8.95\$</i>
<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>	<i>12.95\$</i>
<i>Smoked salmon from Monsieur Émile's smokehouse*</i>	

De la souprière

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

Les sandwiches

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

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 pétoncles, 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

Brewage 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

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

De la terre

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

Servi avec riz et légumes / Served with rice and vegetables

Les desserts

*Demandez notre sélection de Plaisirs sucrés /
Ask for our selection of Sweet pleasures*

6.00\$

Breuages

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

Nos cafés bio-équitable

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



*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, Pit Caribou et À l'abri de la Tempête (Îles de la
Madeleine), Les Bières Microbec, Le Malbord.*