

Entrées

Pétoncles au Pernod sur blini au gingembre et réduit de balsamic	\$11.00
Verrine de crabe, salsa d'avocats et fromage frais.....	\$11.00
Feuilleté aux asperges et fromage pied-de-vent.....	\$10.00
Loup-marin braisé aux petits oignons caramélisés.....	\$11.00
Moules marinières.....	\$10.00

Menu pour enfant

(10 ans et moins)

Pizza pepperoni et fromage	
Croquettes de poulet et frites	
Spaghettí sauce à la viande ou sauce tomate	
Breuvage, plat principal et crème glacée maison.....	\$10.00

Pizzas

Traditionnelle.....	\$15.00
Sauce tomate, pepperoni des Iles, poivrons, champignons et mozzarella	
Fruits de mer.....	\$29.00
Sauce rosée, pétoncles, homard, crevettes, poivrons, champignons et mozzarella	

Composez votre table d'hôte

Gaspacho ou potage du jour

un plat principal à votre choix

un dessert, thé ou café

Pour un supplément de.....\$10.00

Plats principaux

Bouillabaisse et sa rouille\$34.00

Moules, homard, pétoncles, crevettes, flétan, morue

Paëlla aux fruits de mer et chorizo.....\$34.00

Riz au safran avec moules, homard, pétoncles, crevettes, poulet et chorizo.

Pot-en-Pot aux fruits de mer.....\$26.00

Pâté en croûte de pétoncles, homard et crevettes accompagné de salade et marinade maison

Pétoncles sautés au beurre\$24.00

Purée de pommes de terre douces et légumes grillés

Poulet rôti à la bière des Iles.....\$20.00

Servi sur un risotto aux champignons et légumes grillés

Bavette de bœuf à l'échalote.....\$26.00

Légumes grillés et frites maison.

Carré d'agneau.....\$38.00

Sauce au confit d'oignons, légumes grillés et gratin de pomme de terre au pied-de-vent.

Pate fraîche, sauce crémeuse aux champignons sauvages

Parfumé à la truffe.....\$24.00

Accompagné de copeaux de parmesan et roquette.

Les Desserts

Tarte au goût du jour.....	\$7.00
Gâteau chocolat blanc, mousse vanille et mangue.....	\$8.00
Crème brûlée.....	\$7.00
Meringue, crème fraîche, compote de rhubarbe et fraises....	\$7.00
Crème glacée maison et caramel à l'eau de mer.....	\$6.00
Assiette de fromages des Iles.....	\$9.00
Porto 5 ans et fromage.....	\$12.00
Extra pour porto 10 ans.....	\$5.00