

## *Les Soupes / Soups*

<i>Marmite de légumes / Vegetables soup</i>	<i>6.00</i>
<i>Velouté du moment / Cream soup of the day</i>	<i>6.00</i>

## *Les Entrées / The Appetizers*

<i>Pain à l'ail gratiné</i> <i>Garlic bread with melted cheese</i>	<i>6.00</i>
<i>Méli-Mélo de laitue, vinaigrette au choix</i> <i>Mixed lettuce with its dressing</i>	<i>7.00</i>
<i>Salade César</i> <i>Cesar salad</i>	<i>7.00</i>
<i>Crevettes de Matane, à l'ail gratiné</i> <i>Garlic Matane's shrimp with melted cheese</i>	<i>8.00</i>
<i>Escargots Bourguignon, sauce au beurre, persil et échalottes</i> <i>Bourguignon Snails, butter, parsley and shallots sauce</i>	<i>8.00</i>
<i>Fondant du fromager, brie, caramel et pacanes glacées</i> <i>Melted brie cheese, with pecans and caramel</i>	<i>9.00</i>
<i>Terrine de gibier et oignons confits au porto</i> <i>Game terrine with porto candied onions</i>	<i>9.00</i>
<i>Cocktail de crevettes (6), sauce cocktail au raifort</i> <i>Shrimp Cocktail (6), horseradish cocktail sauce</i>	<i>9.00</i>
<i>Saumon fumé, sur salade maraîchère, huile d'olive, oignons rouges et câpres</i> <i>Smoked salmon, served on salad, olive oil, red onions and capers</i>	<i>9.00</i>
<i>Pétoncles St-Jacques, avec salsa de mangues</i> <i>Saccollops, with mango salsa</i>	<i>9.75</i>

## *La Boucherie | The Meat*

<i>Suprême de volaille au sésame sauce au brie</i> <i>Sesame poultry breast with brie cheese sauce</i>	<i>17.00</i>
<i>Escalope de veau sauce marsala</i> <i>Veal escalope marsala sauce</i>	<i>18.00</i>
<i>Mignon de porcelet *</i> <i>Filet mignon of piglet *</i>	<i>20.00</i>
<i>Rôti de bœuf 14 onces *</i> <i>Roasted beef 14 oz *</i>	<i>25.00</i>
<i>Carré d'agneau en croûte de moutarde de meaux et romarin</i> <i>Rack of lamb in old fashion mustard and rosemary crust</i>	<i>27.00</i>
<i>Filet mignon 6 onces *</i> <i>Filet mignon 6 oz *</i>	<i>27.00</i>
<i>Filet mignon 8 onces *</i> <i>Filet mignon 8 oz *</i>	<i>30.00</i>

*Tous les plats sont accompagnés de gratin dauphinois et légumes du marché*  
*All dishes are served with gratin dauphinois and vegetables of the day*

*\* Choix de sauce au poivre ou au vin \* / \* Pepper corn or wine sauce choices \**

## *Terre et Mer | Surf and Turf*

<i>Ajoutez une queue de homard à votre filet mignon 6 ou 8 onces</i> <i>Add a lobster tail with your filet mignon 6 or 8 oz</i>	<i>19.75*</i>
<i>Ajoutez des crevettes papillon (4) à votre filet mignon 6 ou 8 onces</i> <i>Add butterfly shrimp (4) with your filet mignon 6 or 8 oz</i>	<i>6.25*</i>

*\*Prix additionnel à celui du filet mignon\* / \*Additional price to your filet mignon\**  
*1.75\$ par crevette additionnelle / Additional shrimp 1.75\$*

# *La Poissonnerie | The Fish Market*

<i>Crêpe aux fruits de mer</i> <i>Sea food pancake</i>	<i>19.00</i>
<i>Filet de doré sur peau au beurre d'amandes</i> <i>Walleye fillet with almond butter</i>	<i>22.00</i>
<i>Saumon grillé badigeonné de sirop d'érable</i> <i>Grilled salmon brushed with maple syrup</i>	<i>24.00</i>
<i>Assiette de crevettes papillon (8) au beurre à l'ail</i> <i>Garlic butter butterfly shrimp plate (8)</i>	<i>26.00</i>
<i>Assiette de fruits de mer, queue de homard, noix de pétoncles, crevettes et crabe des neiges</i> <i>Sea food plate, lobster tail, scallop, shrimp and crab</i>	<i>39.00</i>

*Tous les plats sont accompagnés de riz et légumes du jour*  
*All dishes are served with rice and vegetables of the day.*

## *Les Pâtes | Pasta*

<i>Pâtes au choix du chef sauce :   Pasta Chef's choice with sauce :</i>	
<i>Alfredo   Alfredo</i>	<i>17.00</i>
<i>Carbonara   Carbonara</i>	<i>18.00</i>
<i>Primavera   Primavera</i>	<i>19.00</i>
<i>Fruits de mer   Sea food</i>	<i>23.00</i>
<i>Saumon frais   Fresh salmon</i>	<i>23.00</i>
<i>Cannellonis aux fruits de mer, sauce rosée</i> <i>Sea food cannellonis pasta, rosy sauce</i>	<i>20.00</i>

## *Sur le Pouce / On the Side Meals*

<i>Ailes de poulet (unité) / Chicken wing (sold unit)</i>	<i>1.00</i>
<i>Frites / French fries</i>	<i>3.50</i>
<i>Nachos gratinés / Nachos with melted cheese</i>	<i>8.00</i>
<i>Hamburger / Hamburger</i>	<i>11.00</i>
<i>Club sandwich / Club sandwich</i>	<i>12.00</i>
<i>Salade au poulet / Chicken salad</i>	<i>13.00</i>

## *Les Délices du Maître Pâtissier / The Desserts*

<i>Salade de fruits maison / Homemade fruits salad</i>	<i>4.00</i>
<i>Pouding chômeur / Brown sugar pudding</i>	<i>5.00</i>
<i>Gâteau mousse caramel &amp; chocolat</i> <i>Caramel and chocolate mousse cake</i>	<i>5.00</i>
<i>Gâteau mousse fromage &amp; framboise</i> <i>Cheese and raspberry mousse cake</i>	<i>5.00</i>
<i>Tarte au sucre / Sugar pie</i>	<i>6.00</i>
<i>Tarte aux pacanes / Pecans pie</i>	<i>6.00</i>
<i>Gâteau aux carottes / Carrot cake</i>	<i>6.00</i>
<i>Gâteau au chocolat / Chocolate cake</i>	<i>6.00</i>
<i>Crème Brûlée / Creme brulee</i>	<i>7.00</i>