

Entrées

Potage	6	Moules sauce crème à la fleur d'ail	19	1 lbs
Salade César	12	Cocktail de Crevettes	22	
Gibelotte des Îles (Oignons, carottes, fèves, maïs, tomates, bouillon de poisson, basilic, ail, oignons vinaigrés, filets de perchaude)	13 Entrée	Burrata, pêche rôtie au miel de romarin, roquette, pistaches, huile au pesto de basilic	22	
Croustilles de Perchaude	16			
Dumplings de porc kimchi, sauce à la Coréenne	18	Tartare du moment	24 3oz	32 6oz
Entrée du Moment	PM*	Huître, mignonette au choix du chef	3	unité

PM* = Prix du marché

Plats Principaux

Gibelotte des Îles (Oignons, carottes, fèves, maïs, tomates, bouillon de poisson, basilic, ail, oignons vinaigrés, filets de perchaude)	23 Portion Repas	Choix du Boucher	PM*	
Moules sauce crème à la fleur d'ail	28 2lbs	Picanha de l'Effet bœuf, chimichurri	35	55 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Filet de Doré, beurre à la coriandre, persil, citron	28	Bavette de bœuf, beurre à l'échalote	35	55 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Agnolottis de chez Giovedi Pasta farcis asperge et ricotta, noix de cajou, épinard, parmesan, crème, moutarde de Meaux	29	Filet mignon de bœuf CAB AAA, épices Montréal, sauce au poivre	50	70 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Foie de veau, bacon	29	Rib 16oz Sterling Silver AAA vieilli 45 jours à sec, frites, sauce au poivre	65	85 Surf'n'Turf 4 Crevettes Papillons
Risotto crémeux, au canard confit, oignons perlés, bacon, tomates cerises	29	Assiette de Fruits de Mer (1 Queue de Homard, 1 crevette géante, 4 crevettes papillons, crabe d'Alaska, gratin de pétoncle)	95	
L'arrivage du jour	PM*			
Filet de porc, sauce demi-glace à l'érable et au scotch, purée de panais vanillé	29			

Dessert

Crème brûlée maison du moment	9
Assiette de fromages	9
Brownies du Chef	9
Pain Perdu et crème glacée molle	9
Pavlova et crème glacée molle	9
Baked Alaska (Pour deux personnes)	25

Extra

Oignons Caramélisés	5
3 x Crevettes poêlées	15
Fromage Bleu	5
Fromage Cheddar	5
Champignons de Paris sautés	5,75
Escalope de foie gras poêlée	18



BIÈRES ET COCKTAILS

En bouteille

Sleeman Clear 2.0	7.50	Carlborg 0%	5.75
Landshark	8.00	Guinness	9.00

En fût

	10oz	20oz	60oz
Sapporo	7	9	24
Blanche de Chambly	7	9	24
Sleeman Rousse	7	9	24
NEIPA de Tropiques-sur-le-Lac	7	9	24

Cocktails et Mocktail

Mojito à la Fraise / MOCKTAIL Soda, Fraises pressées, menthe, grenadine, lime	8	Spartan Mule Gin Marie-Victorin, cidre de Pomme, jus de lime, bitter à la lime, bitter au gingembre,, bière au gingembre 1642	12
Gin Concombre Gin Marie-Victorin, purée de concombre, tonic	10	Sangria Fougasse Liqueur Dillon's à la pêche, vin rosé, jus de canneberges blancs, 7up	12
Gin & Rhubarb Daisy Gin Marie-Victorin, Liqueur Dillon's à l'Orange, sirop à la rhubarbe, jus de lime, bitter à la cardamone	14	Tipsy Parrot / TIKI Tequila Tromba, Chartreuse Verte, jus au fruit de la passion, jus d'Ananas, sirop simple	14
Margarita épicé à la Fraise Tequila Tromba, sirop de Jalapenos, grenadine, fraises et limes fraîches pressées, jus de lime, sel rose	12	Select Spritz Amer Select , mousseux, soda	14

