

LES PLANCHES

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER ENTRE COPAINS

LA DÉCOUVERTE PLEIN MA VALISE 34

Sélection de fromages fins & de charcuteries servie avec pain grillé, oignons confits, confiture, moutarde fine & noix.

Selection of cheeses and charcuteries served with toast, candied onions, jam, fine mustard & nuts.

SÉLECTION DES FROMAGES : AMATEUR OU CONNAISSEUR

Cheese selection: Amateur or connoisseur

FLAMMEKUECHE : DATTES & CHÈVRE 26

Pizza alsacienne. Pâte à pain, sauce tomate, lardons fumés, dattes, fromage de chèvre & thym frais.

Alsatian pizza. Bread dough, tomato sauce, smoked bacon, dates, goat cheese & fresh thyme.

EXTRA CREVETTES TIGRÉES 8

Extra tiger shrimp

LES ENTRÉES

CROUSTILLANT DE BRIE FONDANT 16

Croustillant de phyllo au fromage brie, garni de champignons - Gaspésie Sauvage & de romarin.

Crispy phyllo with brie cheese, garnished with wild mushrooms & rosemary.

SOUPE À L'OIGNON 15

Soupe française traditionnelle au vin rouge, garnie de croûtons de baguette & gratinée à l'Abondance.

Traditional French red wine onion soup, garnished with baguette croutons, topped with Abondance cheese gratin.

ESCARGOTS À LA CHARENTAISE 16

Escargots poêlés dans une sauce crémeuse tomatoée à la viande, au vin blanc & aux herbes - Les herbes salées du Bas-du-Fleuve. Pain grillé à la fleur d'ail.

Pan-fried snails in creamy tomato sauce with meat, white wine & herbs. Garlic flower toast.

CARPACCIO DE BŒUF 22

Fromage frais, tomates rôties, pistaches grillées & filet d'huile Boréal aux fines herbes & poivre des dunes - Kabir Kouba.

Beef carpaccio. Fresh cheese, roasted tomatoes, grilled pistachios & drizzle of Boreal oil with fine herbs & dune pepper.

LES TARTARES

GRANDS GIBIERS À LA BÉARNAISE 36

Sauce Béarnaise (beurre, jaune d'œuf, échalotes & estragon), ketchup épicé - Mine de Ketchup, persil, câpres, oignons verts. Croûtons. Frites. Salade.

Big game tartar. Béarnaise sauce (butter, egg yolk, shallot & tarragon), spicy ketchup, parsley, capers, green onions.

Croutons. Fries. Salad.

SAUMON À L'ORANGE AMÈRE & AU MIEL 34

Duo de saumon frais & fumé, sauce à l'orange amère & au miel - Le Vieux Moulin, échalotes, câpres, oignons verts. Croûtons. Frites. Salade.

Duo of fresh & smoked salmon tartar, bitter orange & honey sauce, shallots, capers, green onions. Croutons. Fries. Salad.

LES PLATS

BURGER: TRUFFE & COGNAC 28

Pain brioché, bœuf sur le grill, mayo à l'échalotte & Cognac, tapenade de champignons à la truffe d'été, cheddar fumé, tomates & salade. Frites.

Burger. Brioche bread, grilled beef, shallot & Cognac mayo, mushroom & truffle tapenade, smoked cheddar, tomatoes & salad. Fries.

FISH'N FRITES, FAÇON LA PLANCHE 26

Filet d'aiglefin frit dans notre panure à la bière Blonde de l'Anse - Microbrasserie Pit Caribou.

Sauce rémoulade. Frites. Salade.

Fried haddock fillet in our Blonde de l'Anse beer batter.

Remoulade sauce. Fries. Salad.

GNOCCHIS AU SAUMON FUMÉ 32

Gnocchis de pommes de terre poêlés à la sauce fromagère au saumon fumé, poireaux, Chardonnay, amandes grillées & sumac - Épice Sauvage.

Pan-fried potato gnocchi with smoked salmon cheese sauce, cheese, leeks, Chardonnay, toasted almonds & sumac.

POUTINE DU GRILLARDIN 34

FILET MIGNON, BACON & OIGNONS CARAMELISÉS À LA BIÈRE

Glace de viande au vin rouge & poivre de sapin - Kabir Kouba, fromage en grains - Fromagerie les Rivières, émincé de filet mignon (cuisson medium, 4oz), miettes de bacon croustillant, oignons à la bière - Microbrasserie Le Malbord.

Grillardin poutine. Demi-glace with red wine & fir pepper, cheese curds, sliced filet mignon (medium cook, 4oz), crispy bacon bits, beer onions.

COQ AU VIN BLANC 36

Demi-poulet fermier ♣ braisé au Chardonnay, champignons, échalotes & lardons.

Purée de Yukon gold. Carottes Nantaises.

Half free-range chicken braised with Chardonnay, mushrooms, shallots & bacon. Yukon gold puree. Nantes carrots.

CÔTES DE PORC FUMÉES: RHUM & PISTACHES 38

Côtes fumées, cuites lentement dans notre sauce BBQ relevée au Rhum épicé - Rhum Chic Choc & garnies de pistaches salées. Frites. Salade.

Smoked pork ribs, slowly cooked in our BBQ sauce seasoned with spicy rum & salted pistachios. Fries. Salad.

JOUE DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE 40

Joue confite. Jus de cuisson au vin rouge, lardons & légumes racines. Purée de Yukon gold.

Bourguignon Beef cheek. Red wine jus, bacon & root vegetables. Yukon gold puree.

FILET MIGNON DE BŒUF 46

Bœuf AA+ 8oz sur le grill. Glace de viande au vin rouge & poivre de sapin - Kabir Kouba. Gratin de pommes de terre à la Dauphinoise. Légumes.

Grilled AA+ beef filet mignon 8oz. Demi-glace with red wine & fir pepper. Potato gratin. Vegetables.

STEAK-FRITES 50

Entrecôte AA+ 12oz sur le grill. Glace de viande vin rouge & poivre de sapin - Kabir Kouba. Frites.

Grilled AA+ Entrecôte 12oz. Demi-glace with red wine & fir pepper. Fries.

LES COCKTAILS REMASTERISÉS

CAESAR LA PLANCHE 12

Gin Ungava, Clamato, épices à bifteck, haricots
épîcés & olives.
Ungava gin, Clamato, steak spices, pickled green beans & olives.

PALOMA GASPÉSÏEN 14

Gin Récif, jus de pamplemousse rose, citronnade, sirop
de carvi, soda tonique & pamplemousse.
*Récif gin, pink grapefruit juice, lemonade, caraway syrup,
tonic soda & grapefruit.*

MARGARITA PUNCH AU MELON D'EAU 14

Téquila, Noroi a l'orange, purée de melon d'eau, jus de
lime & citronnade.
Tequila, Noroi orange liqueur, watermelon puree & lemonade.

« JOLLY RANCHER » 14

Liqueur de pommes dorée, Schnaps à la pêche, jus de
canneberges & rondelles d'agrumes.
Golden apple liqueur, Peachtree Schnapps & cranberry juice.

MOJITOS PUNCH BLEUETS ÉPÎCÉS 14

Rhum épîcé Chic Choc, crème de menthe Isabelle, purée
de bleuets, jus de lime & soda club.
*Chic Choc spiced rum, Isabelle Mint liqueur, blueberry puree, lime
& soda club.*

PASSION SUR LA PLAGE 14

Vodka Bold, purée de fruit de la passion, jus d'orange, jus
de canneberges & rondelles d'agrumes.
Vodka Bold, passion fruit puree, orange & cranberries juice.

ROUGE SANGRIA 12

Rhum épîcé Chic Choc, sirop de fruits, vin rouge &
boisson gazeuse au gingembre.
Chic Choc spiced rum, fruits syrup, red wine & ginger ale.

SWEET LADY 12

Gin Récif, sirop d'hibiscus, soda tonique & agrumes.
Récif Gin, hibiscus syrup, tonic soda & citrus slices.

BLUEBERRY ICE TEA 14

Amaretto Avril, liqueur d'orange Quartier Lafrance, thé
glacé & rondelles d'agrumes.
*Amaretto Avril, Quartier Lafrance orange liqueur, iced tea &
citrus slices.*

LES VINS AU VERRE

IMPORTATION PRIVÉE DISPONIBLE SELON L'ARRIVAGE

EL CIRCO MALABARISTA - ESPAGNE 6oz 9 9oz 12

CARINENA DOP
MACABEU
Vin blanc aux doux arômes de fruits à noyau comme
la pêche & l'abricot avec des saveurs telles que
l'ananas & le citron vert. Vif & rafraîchissant.
*White wine with sweet aromas of stone fruits such as peach &
apricot with flavors such as pineapple & lime. Lively &
refreshing.*

EL CIRCO ACROBATA - ESPAGNE 6oz 9 9oz 12

CARINENA DOP
GRENACHE
Vin rouge rubis aux arômes épîcés de fraise & de
poivre blanc avec des saveurs de baies & une touche
de clou de girofle. Léger & rafraîchissant.
*Ruby red wine with spicy aromas of strawberry & white pepper
with berry flavors & a touch of clove. Light & refreshing.*

ENTRE-DEUX-MERS, CHÂTEAU LE PIS - FRANCE 6oz 13 9oz 18

AOC ENTRE DEUX MERS - CERTIFIÉ BIOLOGIQUE
SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON
Vin blanc souple & frais sur des saveurs d'abricot,
de poire, d'agrumes avec une note légère de cire
d'abeille qui fait tout son charme.
*White wine. Supple & fresh with flavors of apricot, pear, citrus
with a light note of beeswax which adds to its charm.*

BORDEAUX, LE PIS - FRANCE 6oz 14 9oz 19

AOC BORDEAUX, CERTIFIÉ BIOLOGIQUE
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC
Vin rouge souple & frais sur des notes de fraise,
framboise & groseilles, avec des tannins soyeux très
discrets.
*Red wine. Supple & fresh with notes of strawberry, raspberry &
redcurrant, with very discreet silky tannins.*

LES BIÈRES GASPÉSIENNES

MICROBRASSERIE LE MALBORD, 473 ML

LA TRIPEUSE DES BOIS 10⁵⁰

Blonde au miel & au thym.
Blonde with honey & thyme.

LA PAGON 9⁵⁰

IPA.

LA MISSIVE 9⁵⁰

Blonde ale. Lager ale.

LA VOILE DE LA MARIÉE 9⁵⁰

Blanche. White beer.

MICROBRASSERIE PIT CARIBOU, 500 ML

LA BONNE AVENTURE 9⁵⁰

Ambrée. Amber ale.

LA 475 BLANCHE DE PRATTO 9⁵⁰

Blanche. Witbier beer.

LA GASPÉSÏENNE #13 9⁵⁰

Porter forte. Robust porter.

LES PRESSIONS - PINTE

BIÈRES GASPÉSIENNES & QUÉBÉCOISES

LA COLLIN 9⁵⁰

Rousse Irlandaise. Irish red ale.

LA BLONDE DE L'ANSE 9⁵⁰

Blonde de malt. Malt lager.

NORMANVILLE 9⁵⁰

Hazy IPA aux fruits Hazy fruit IPA.

LA PRESSÏON DÉCOUVERTE 9⁵⁰

Bière en rotation : Demandez-nous notre
sélection du moment!

BIÈRES CANADIENNES & IMPORTATIONS

HEINEKEN 9⁵⁰

Blonde de malt. Malt lager.

BIRRA MORETTI 9⁵⁰

Blonde italienne. Italian lager.

COORS LIGHT 8⁵⁰

Blonde légère. Light lager