

*Le  
légendaire*  
Restaurant-bar

# MENU DU SOIR



# NOS PROMOTIONS

## NOTRE ARDOISE

*Informez-vous auprès de votre serveur pour connaître le plat du moment.*

## JEUDI DE LA MER

### SAUMON POÊLÉ AU BEURRE

*Poêlé au beurre Nutrinor, accompagné de riz, de légumes et de beurre blanc.*

**31 21**

### LINGUINE AUX FRUITS DE MER

*Sauce aux fruits de mer à la crème Nutrinor, crevettes, pétoncles et chair de crabe.*

**37,50 23**

### COQUILLE DE FRUITS DE MER AU FROMAGE PERRON

*Sauce crémeuse maison aux fruits de mer, crevettes, pétoncles et chair de crabe.*

**39 25**

## DIMANCHE

### MOULES À VOLONTÉ

*En salle à manger seulement.*

**26**



Aliment du Québec



Produit d'ici













Sans gluten



Végétarien

# ENTRÉES

<b>POTAGE DU MOMENT</b> .....	6	 
<i>Soupe du jour selon l'inspiration du chef.</i>		
<b>SALADE DU MARCHÉ</b> .....	9	
<i>Mélange de laitues, légumes croquants et vinaigrette maison.</i>		
<b>CORNICHONS FRITS</b> .....	11	
<i>Panés à l'anglaise, servis sur salade avec mayonnaise épicée.</i>		
<b>SALADE CÉSAR</b> .....	12	
<i>Émulsion classique, croûtons à l'ail, bacon Perron et parmesan St-Laurent.</i>		
<b>ESCARGOTS À L'AIL (EXTRA GRATINÉ 3\$)</b> .....	13	 
<i>Escargots XL et beurre à l'ail St-Laurent.</i>		
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE PERRON</b> .....	12	
<b>SALADE MÉCHOUIA TUNISIENNE</b> .....	12	
<i>Mélange de légumes grillés, huile d'olive pure, agrémentée d'un œuf cuit dur et d'un pain grillé.</i>		
<b>CREVETTES NOBASHI FRITES</b> .....	16	
<i>Crevettes Nobashi, panko, citron et sauce cocktail maison.</i>		
<b>AILES DE POULET ET SAUCE MAISON</b>		
8 ailes .....	18	
12 ailes .....	26	
16 ailes .....	32	
<b>BÂTONNETS DE CABOURON FRITS</b> .....	15	 
<i>Bâtonnets de fromage régional frits, servis avec une mini salade et sauce provençale maison.</i>		
<b>TARTARE DE BŒUF AAA</b> .....	17	
<i>Bœuf fraîchement coupé, mélange de câpres, d'échalotes françaises et de sauce béarnaise. Servi avec crostinis de focaccia. Sauce épicée à part, sur demande.</i>		
<b>TARTARE DE SAUMON FRAISES, LIME ET SÉSAME</b> .....	17	
<i>Saumon de l'Atlantique, fraises fraîches, émulsion à la lime et sésame. Servi avec crostinis de focaccia. Sauce épicée à part, sur demande.</i>		



Aliment du Québec



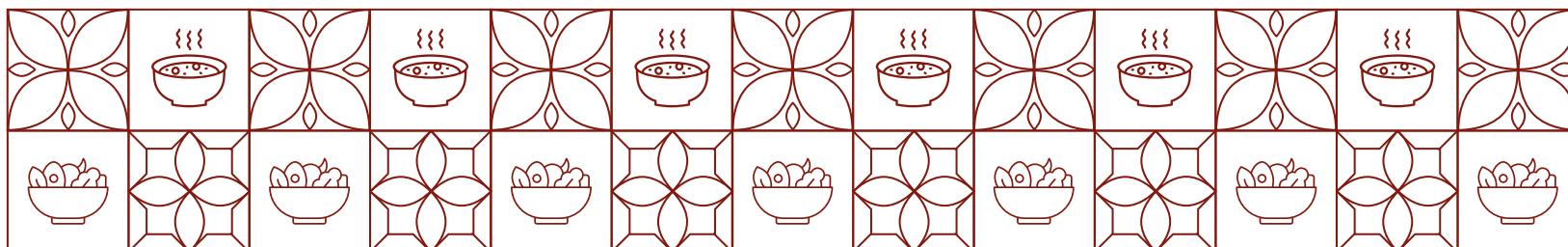
Produit d'ici



Sans gluten



Végétarien



# GRILLADES

Toutes nos viandes de grade AAA sont servies avec des légumes, un accompagnement au choix (riz, pommes de terre au four, purée ou frites), et une sauce (forestière, jus de bœuf, poivres, bordelaise ou béarnaise aux herbes fraîches).

## NOTRE SPÉCIALITÉ - LE CHÂTEAUBRIAND

Tendre filet mignon AAA supérieur mariné, servi à la façon bouquetière avec patates parisiennes et accompagné d'une sauce au choix: bordelaise, forestière, au poivre ou béarnaise aux herbes fraîches.

4 oz .....	37	8 oz .....	61
6 oz .....	47	10 oz .....	73

### BURGER DE BŒUF ..... 24

Bœuf AAA, fromage Perron 2 ans, confits d'oignons, salade, tomates, bacon, sauce chipotle et cornichon frit. Accompagné de frites.

### BROCHETTE DE POULET MARINÉ ..... 31

Cubes de poulet marinés aux fines herbes, servie avec légumes du jour et un mélange de riz sauvage.

### CÔTES LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC

Accompagnées de frites, de salade de choux et de sauce.

Demi portion ..... 30

Portion complète ..... 41

### TOMOHAWK DE PORC NAGANO ..... 35

Porc du Québec de qualité supérieure, cuit sur le grill.



### BAVETTE DE BŒUF AAA ..... 38

Bavette 6 oz et oignons caramélisés. Cuisson suggérée : médium-saignant.



### FILET MIGNON DE BŒUF AAA

Cuisson au choix.

6 oz ..... 48      8 oz ..... 57



### BROCHETTE DE FILET MIGNON AAA ..... 44

Cuite sur le grill, cuisson au choix.



### RÔTI DE CÔTE DE BŒUF AAA MARINÉE

Cuisson lente. Possibilité de la griller sur demande.

8 oz ..... 52      10 oz ..... 62

12 oz ..... 71      16 oz ..... 89

20 oz ..... 107

### RIBS STEAK COWBOY AAA 18 OZ ..... 80

Côte de bœuf coupe cowboy cuite sur le grill. Cuisson suggérée : médium-saignant.



Aliment du québec



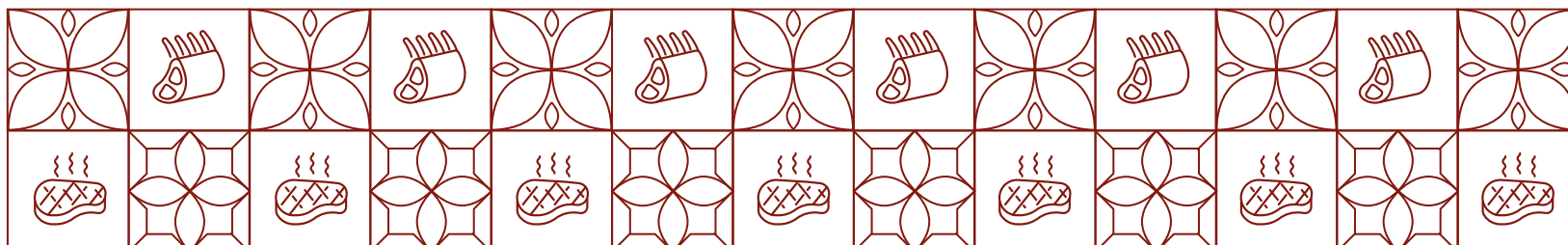
Produit d'ici



Sans gluten



Végétarien



# POISSONS ET FRUITS DE MER

**FISH AND CHIPS MAISON PANÉS À LA BIÈRE** ..... 30  
*Accompagnés de frites, de citron et d'une sauce câpres et citron.*

**SAUMON POÊLÉ AU BEURRE** ..... 32  
*Poêlé au beurre Nutrinor, accompagné de riz, de légumes et de beurre blanc.*

**COQUILLE DE FRUITS DE MER AU FROMAGE PERRON** ..... 40  
*Sauce crémeuse maison aux fruits de mer, crevettes, pétoncles et chair de crabe.*

**ASSIETTE DU PÊCHEUR** ..... 85  
*Saumon poêlé au beurre Nutrinor, 1 patte de crabe, 5 crevettes papillons à l'ail, 3 pétoncles, moules marinières et citrons grillés. Servie sur riz et salade.*

## À PARTAGER

**TERRE ET MER POUR DEUX PERSONNES** ..... 130  
*2 fois 4 oz de châteaubriand (cuisson au choix), 1 patte de crabe, 10 crevettes papillon à l'ail, 4 pétoncles, moules marinières et citrons grillés. Servie sur riz.*

## PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

**POMMES DE TERRE PARISIENNES** ..... 3.25

**EXTRA FRITES** ..... 5



**OIGNONS CARAMÉLISÉS** ..... 7  
*Oignons ciselés et sautés au beurre Nutrinor.*

**POMME DE TERRE GARNIE** ..... 7  
*Garnie de crème sure, bacon et oignons verts. Gratinée au fromage Perron.*

**EXTRA CHAMPIGNONS** ..... 7  
*Champignons de Paris en quartiers, poêlés au beurre Nutrinor.*

**5 CREVETTES PAILLON À L'AIL** ..... 16  
*Accompagnées de riz sauvage, de citron grillé et de beurre blanc à l'ail.*

**PATTE DE CRABE DE LA GASPÉSIE** ..... 21  
*1 patte de crabe accompagnée de riz sauvage.*



Aliment du québec



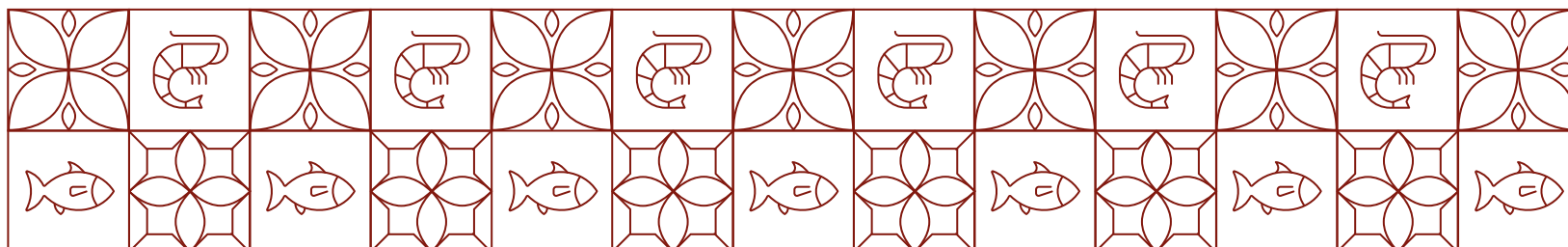
Produit d'ici



Sans gluten





Végétarien



# PÂTES ET AUTRES

<b>SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE DU LÉGENDAIRE</b> .....	<b>21</b>	
<i>Sauce à la viande maison et champignons poêlés.</i>		
<b>SPAGHETTI TUNISIEN</b> .....	<b>25</b>	
<i>Sauce tomate aux poivrons et harissa, garni de bœuf braisé maison, fromage Perron et olives noires.</i>		
<b>CARBONARA MODERNE</b> .....	<b>25</b>	
<i>Linguines crémeuses à la pancetta et parmesan St-Laurent.</i>		
<b>RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS</b> .....	<b>26</b>	 
<i>Sauce à la crème Nutrinor et champignons sauvages, parmesan St-Laurent et micro-pousses.</i>		
<b>LINGUINE AUX FRUITS DE MER</b> .....	<b>38</b>	
<i>Sauce aux fruits de mer à la crème Nutrinor, crevettes, pétoncles et chair de crabe.</i>		
<b>CHILI MAISON VÉGAN</b> .....	<b>25</b>	
<i>Protéine de soya, servi avec salade, croutons de focaccia, micro-pousses et crème sure.</i>		
<b>EXTRA GRATINÉ</b> .....	<b>25</b>	

# SALADES ET TARTARES

<b>POKE BOWL DE SAUMON</b> .....	<b>22</b>	
<i>Saumon de l'Atlantique, riz à sushi, légumes croquants, sésame et mayonnaise lime et sésame.</i>		
<b>SALADE CÉSAR REPAS</b> .....	<b>28</b>	
<i>Émulsion classique, croûtons à l'ail, bacon Perron, parmesan St-Laurent et poitrine de poulet marinée grillée.</i>		
<b>TARTARE DE BŒUF AAA</b> .....	<b>32</b>	
<i>Bœuf fraîchement coupé, mélange de câpres, d'échalotes françaises et de sauce béarnaise. Servi avec crostini de focaccia, frites et salade. Sauce épicée à part, sur demande.</i>		
<b>TARTARE DE SAUMON FRAISES, LIME ET SÉSAME</b> .....	<b>32</b>	
<i>Saumon de l'Atlantique, fraises fraîches, émulsion à la lime et sésame. Servi avec crostini de focaccia, frites et salade. Sauce épicée à part, sur demande.</i>		



Aliment du Québec



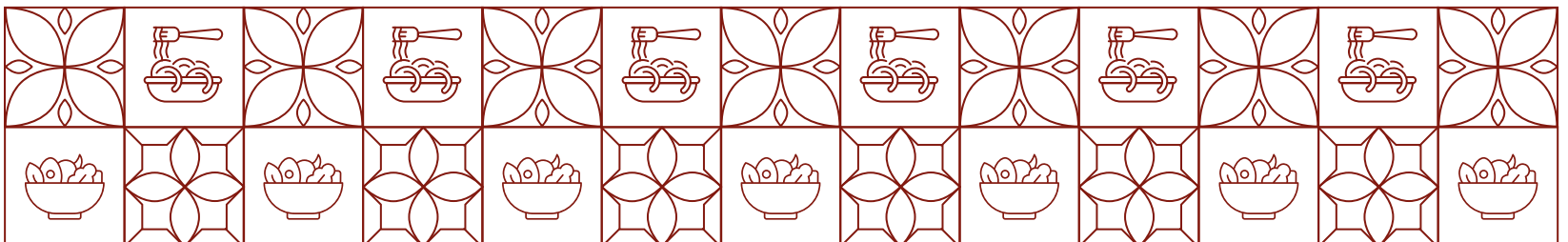
Produit d'ici



Sans gluten



Végétarien



## DESSERTS

GÂTEAU MI-CUIT AU CHOCOLAT .....	8
GÂTEAU AU FROMAGE ET CAMEL SALÉ .....	8
BALADIN DE MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS .....	8
CRÈME BRÛLÉE MAISON .....	8
TARTE AUX BLEUETS DU LAC .....	8

## CAFÉS ALCOOLISÉS

BRAZILIAN .....	16
IRLANDAIS .....	16
LÉGENDAIRE .....	16
ESPAGNOLA .....	16

## MENU ENFANT

Tous nos menus pour enfants comprennent un dessert et un jus / lait.

CROQUETTES DE POULET (FRITES OU LÉGUMES) .....	12
SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE MAISON .....	12
BURGER AU FROMAGE (FRITES OU LÉGUMES) .....	12



Aliment du Québec



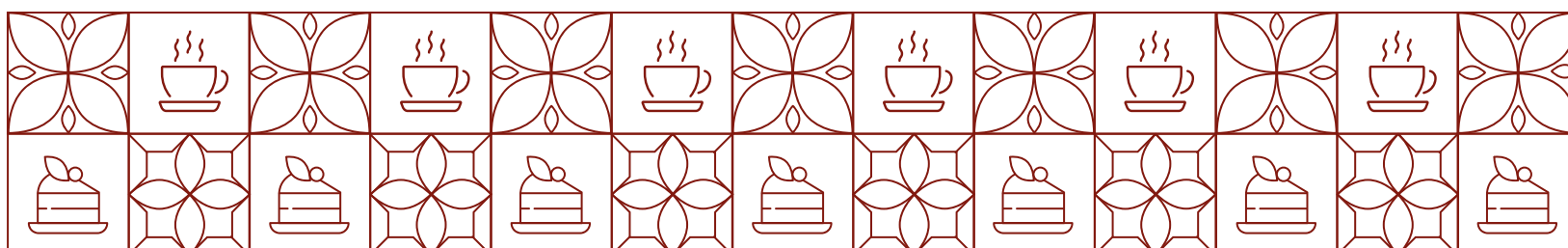
Produit d'ici



Sans gluten



Végétarien



# Le légendaire

Restaurant-bar

## UN ÉVÉNEMENT À FÊTER ?

*Vous êtes un groupe de 12 personnes ou plus ?  
Nous vous offrons*

### UNE NUITÉE LE NEUROSPA L'AQUAFUN

*et ce, tout à fait gratuitement !\**

## RÉSERVATION

418 543-6120

*\*12 repas adultes après 16 h 30  
L'offre est un forfait pour 2 personnes.*