

*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

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



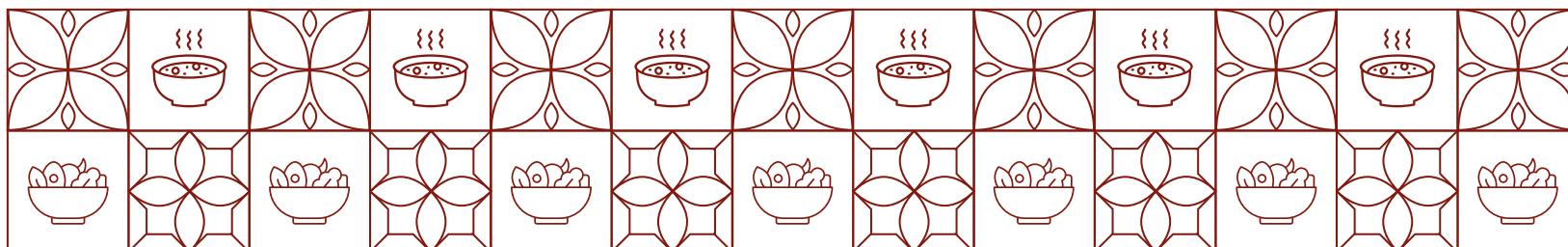
Produit d'ici



Sans gluten



Végétarien



GRILLADES

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	39	8 oz	61
6 oz	49	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 40

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



FILET MIGNON DE BŒUF AAA

Cuisson au choix.



6 oz 50 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 54 10 oz 65

12 oz 75 16 oz 95

20 oz 115

RIBS STEAK COWBOY AAA 18 OZ 80

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



Aliment du Québec



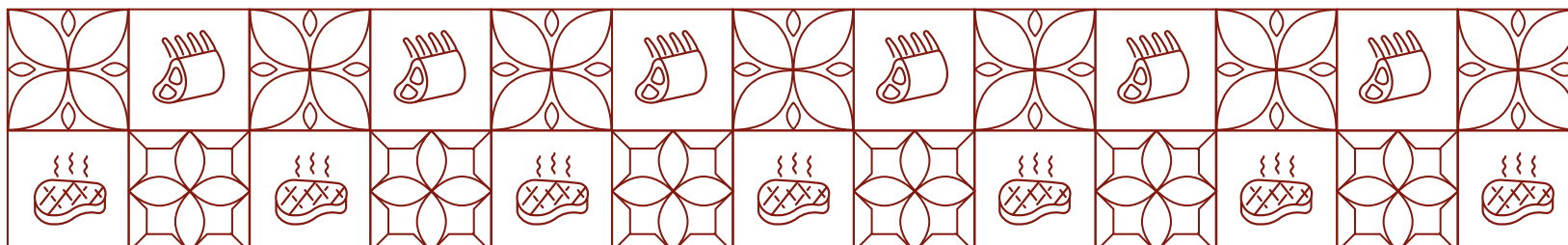
Produit d'ici



Sans gluten



Végétarien



POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH AND CHIPS MAISON PANÉS À LA BIÈRE 31
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



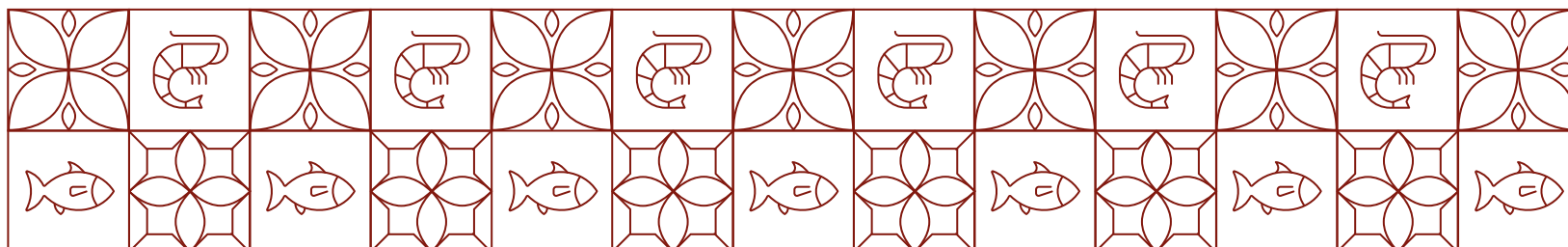
Produit d'ici



Sans gluten





Végétarien



PÂTES ET AUTRES

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE DU LÉGENDAIRE	21	
<i>Sauce à la viande maison et champignons poêlés.</i>		
SPAGHETTI TUNISIEN	25	
<i>Sauce tomate aux poivrons et harissa, garni de bœuf braisé maison, fromage Perron et olives noires.</i>		
CARBONARA MODERNE	26	
<i>Linguines crémeuses à la pancetta et parmesan St-Laurent.</i>		
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS	27	 
<i>Sauce à la crème Nutrinor et champignons sauvages, parmesan St-Laurent et micro-pousses.</i>		
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	38	
<i>Sauce aux fruits de mer à la crème Nutrinor, crevettes, pétoncles et chair de crabe.</i>		
CHILI MAISON VÉGAN	25	
<i>Protéine de soya, servi avec salade, croustilles de maïs, micro-pousses et crème sure.</i>		
EXTRA GRATINÉ	4	

SALADES ET TARTARES

POKE BOWL DE SAUMON	23	
<i>Saumon de l'Atlantique, riz à sushi, légumes croquants, sésame et mayonnaise lime et sésame.</i>		
SALADE CÉSAR REPAS	29	
<i>Émulsion classique, croûtons à l'ail, bacon Perron, parmesan St-Laurent et poitrine de poulet marinée grillée.</i>		
TARTARE DE BŒUF AAA	32	
<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>		
TARTARE DE SAUMON FRAISES, LIME ET SÉSAME	32	
<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



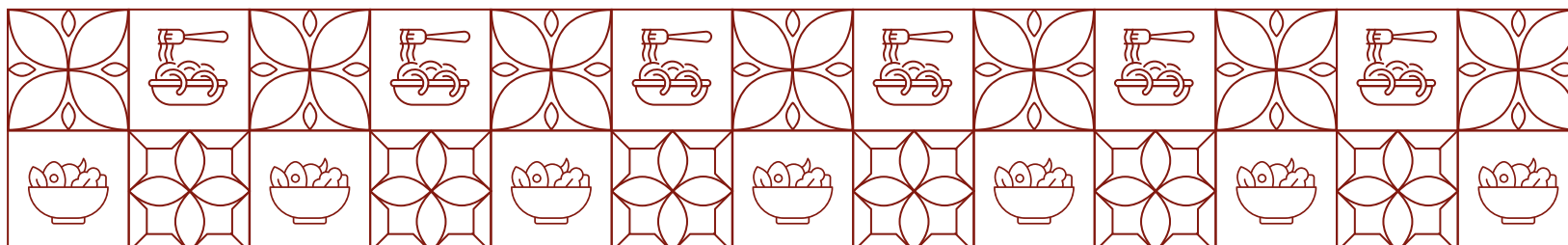
Produit d'ici



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



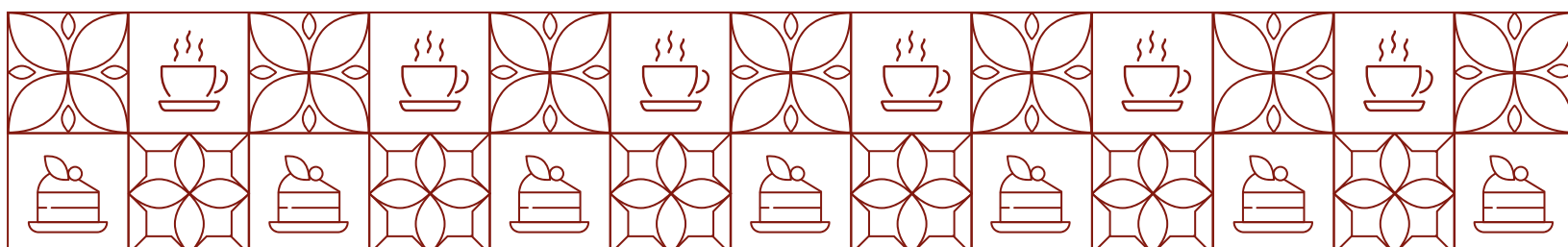
Produit d'ici



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.*