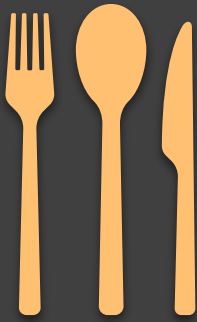


Menu

Entrées

-
- SOUPE DU JOUR 9
 - SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE 15
 - CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER 16
 - SAUMON FUMÉE 19
DU FUMOIR MONSIEUR EMILE, PERCÉ
 - COCKTAIL DE CREVETTES 16
SAUCE ...
 -
-



Menu

Desserts

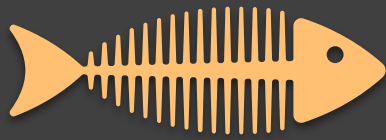


UN DESSERT POUR LA

"FAIM"

Demander notre choix de desserts

8



Menu

Soir

POISSON & FDM

FILET DE MORUE MEUNIÈRE 35
Servi avec légumes du jour, sauce tartare.

COQUILLE DE FRUITS DE MER 35
Servi avec pain à l'ail.

**BROCHETTE DE PÉTONCLES
ET CREVETTES** 39
Servi avec riz et beurre à l'ail

Boulettes de morue(2) 25
Servi avec salades du jour

HOMARD 45
Servi avec riz et beurre à l'ail

VIANDES

Côte levé 28
Servi avec frites et sauce aux poivres

PASSE PARTOUT

QUART DE POULET 19
Servi avec frites, salade de chou.

CLUB SANDWICH 19
Servi avec frites, salade de chou.

PÂTES

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 32
Servi avec pain à l'ail

LASAGNE 28
Servi avec petit pain à l'ail

Spaghetti sauce à la viande 25
Servi avec petit pain à l'ail



Menu

Boissons



PIT CARIBOU

Blonde, Rousse, Blanche
Verre : 7 Pinte : 10
PICHET : 26



ROSÉ WINE

BORSAO
Verre : 8 750ml : 26



RED WINE

Cotes du Rhone : 32 Soluna Terre Di Chieti : 32



WHITE WINE

Bourgogne Aligoté
1/2 : 18 750ml : 38 Willm Riesling : 36

Vin Maison

Rouge Merlot
Blanc Grand Sud

Verre : 8
1/2 litre : 14
Litre : 28

Vin sans alcool

APÉRITIFS / DIGESTIFS

BLOODY CESAR	12
PINEAU DES CHARENTES	7
COUREUR DES BOIS	7
JACK DANIEL	7
CAFE BAILEYS	13
GIN GASPESIEEN RADOUNE	7
BOISSON ALCOOLISÉE	7