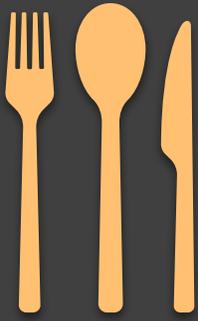


# Menu

## Entrées

- 
- SOUPE DU JOUR 7
  - SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE 10
  - BEURRE DE MORUE ET SES CROÛTONS 8
  - CREVETTES DE MATANE, SAUCE D'ALICE 15
  - SAUMON FUMÉE 19  
DU FUMOIR MONSIEUR EMILE, PERCÉ
  - SALADE CESAR 12
-



# Menu

## Desserts

GATEAU FRAMBOISIER

TARTE A LA LIME

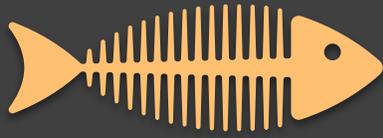
TARTE AU CITRON

TARTE AU SUCRE

GATEAU CHOCOLAT

GATEAU FROMAGE

8



---

## POISSON

FISH N' CHIPS	25
FILET DE MORUE MEUNIÈRE	28
COQUILLE DE FRUIT DE MER	32
PÉTONCLES POIVRE OU ERABLE OU AIL	36
SAUMON AU GINGEMBRE GARNIS D'UNE SAUCE AU GINGEMBRE OU A L'ORANGE	36
CLUB AU HOMARD	30
HOMARD	40
BOUILLABAISSSE DU GOLF	40

---

## ASSIETTE DU PÊCHEUR

1/2 HOMARD, PETONCLES (2), CREVETTES TIGRES (3), 1/2 CRABE DES NEIGE, MORUE, SAUMON, RIZ ET BEURRE A L'AIL	Pour 1 : 65
	Pour 2 : 110

# Menu

## Soir

---

## PASSE PARTOUT

STEAK FRITES	39
QUART DE POULET	17
CLUB SANDWICH	18

---

## PATES

LINGUINE AU FRUITS DE MER	32
LASAGNE ET SALADE CESAR	25
SPAGHETTI SAUCE A LA VIANDE	22

---

## PIZZA

PIZZA MARITIME	35
PIZZA QUEBECOISE	21



# Menu

## Boissons



### PIT CARIBOU

Blonde et Rousse

Naufrageur Blanche

Verre : 6.50    Pinte : 11

PICHET : 24



### VIN ROSÉ

BORSAO

Verre : 8    750ml : 24



### VIN ROUGE

Cotes du Rhone : 30

Soluna Terre Di Chieti : 31



### VIN BLANC

Bourgogne Aligoté

1/2 : 15    750ml : 30    Muscadet de Sevre : 30

## Vin Maison

Merlot Rouge

Chardonnay Blanc

Verre : 8

1/2 litre : 12

Litre : 24

## APÉRITIFS / DIGESTIFS

BLOODY CESAR 11

PINEAU DES CHARENTES 7

VODKA 7

BAILEYS 7

CAFE BAILEYS 10

BRANDY 7

GIN GASPESIEN RADOUNE 7

CAFE IRLANDAIS 12