



# Menu SOUPER

À partir de 17 H 00

## ENTRÉES

### SOUPE DU JOUR 5\$

**CALMARS FRITS**, relish de tomates aux herbes salées du Bas-du-Fleuve 13\$

**TARTARE DE SAUMON 15\$**

Servi avec verdurette

**CROQUETTES DE MORUE GASPÉSIENNE**, anguille fumée "Ouellet", émulsion de raifort et salade de pois verts 14\$

**GUEDILLE DE CREVETTES NORDIQUES**, mayo aux agrumes et concombre,

Format entrée ou plat 13\$/19\$

**CHAUDRÉE DE LA MAISON**, poisson du jour, palourdes et crevettes.

Portion petite ou régulière 9\$/14\$

**HÛÎTRES FRITES**, houmous maison au piment d'Alep, fenouil mariné et confit de citron 13\$

**SALADE DE BETTERAVES** et son fondant de fromage, roquette et pacanes à l'érable 14\$

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE CHARLEVOIX** et fromages québécois et ses accompagnements

1 ou 2 personnes 15\$/25\$

## PLATS PRINCIPAUX

### GNOCCHIS AU ROMARIN ET CITRON,

fricassée de légumes racines, pleurotes, parmesan  
Reggiano et sauce crème au Chardonnay

20\$

### POULET RÔTI À LA PORTUGAISE,

demi poulet de Cornouailles, salade de concombres  
et tomates, sauce piri-piri et pommes de terre grelots  
de l'Île d'Orléans

22\$

### BAVETTE DE BŒUF AAA AU POIVRE VERT,

cuisson lente, crème d'oignon,  
frites maison et salade

26\$

### TARTARE DE SAUMON

#### À LA LIME ET CIBOULETTE,

câpres, cornichon et coulis d'avocats  
au piment, salade verte et frites

25\$

### FISH'N CHIPS MAISON,

salade de chou rouge et frites maison  
19\$ + 5\$/morceau supplémentaire

### TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER,

sauce à la bisque, crevettes, pétoncles et leurs  
coquillages

32\$

### SAISIE DE MORUE D'ISLANDE,

salsa de ratatouille grillée et purée de pommes de  
terre "Yukon Gold",  
pesto de basilic et tournesol

30\$

### JOUR DE PÊCHE

#### (ARRIVAGE DU MOMENT),

Demandez à votre serveur

### CALMARS GRILLÉS,

marinés aux agrumes, pâtes à l'encre de seiche,  
courgettes, palourdes et tomates

26\$

### PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

#### DE L'ATLANTIQUE,

fricassée de légumes racines, pleurotes, gnocchis au  
romarin et citron, sauce crème au Chardonnay

27\$

## LES JEUNES MORDUS

10 ans  
et moins



### Entrée

### SOUPE

### Plats

**FISH'N CHIPS** (1 morceau)

**OU GUEDILLE AUX  
CREVETTES OU PÂTES  
AUX TOMATES**

### Desserts

**CORNE DE LICORNE**

+

**LAIT OU BOISSON  
GAZEUSE**

12\$

## MORDUS DE DESSERTS

- DÔME DES CARAÎBES
- GÂTEAU ROYAL CHOCOLAT
- POT AU CITRON,  
fraises et coulis de framboises
- SHORTCAKE AUX FRAISES
- FARAMINEUX AU CAMEL ET CHOCOLAT
- GATEAU "LES MORDUS",  
coulis à l'érable

AU CHOIX

9\$



# Menu DINER

From 5 PM

## APPETIZERS

**SOUP OF THE DAY 5\$**

**FRIED CALAMARI**, tomato chutney with Bas-du-Fleuve salted herbs **13\$**

**SALMON TARTARE 15\$**

**GASPESIAN COD CAKE**, local smoked eel, horseradish emulsion and green pea salad **14\$**

**NORDIC SHRIMP ROLLS**, citrus mayonnaise and cucumber **13\$/19\$**

**OUR SPECIAL CHOWDER**, fish of the day, clams and shrimp.

Small or regular bowl **9\$/14\$**

**FRIED OYSTERS**, homemade hummus, fennel pickles and lemon confit **13\$**

**BEETS SALAD** with crispy fried cheese, arugula and maple roasted pecans. **14\$**

**CHARLEVOIX CHARCUTERIE** and Quebec cheese plate with its sides

1 or 2 persons **15\$/25\$**

## MAIN DISHES

**ROSEMARY AND LEMON GNOCCHI**,

root vegetable fricassee, oyster mushrooms, Parmigiano Reggiano, creamy Chardonnay sauce

**20\$**

**PORTUGUESE-STYLE ROASTED CHICKEN**,

half Cornish hen, cucumber and tomato salad, piri-piri sauce and baby potatoes from Île d'Orléans

**22\$**

**AAA BEEF FLANK STEAK AU POIVRE**,

slow-cooked, creamy onion sauce, homemade fries and salad

**26\$**

**SALMON TARTARE**

**WITH LIME AND CHIVES**,

capers, pickle, chili pepper and avocado coulis, green salad

**25\$**

**HOMEMADE FISH'N CHIPS**,

and red cabbage coleslaw

**19\$ + 5\$/each additional piece**

**SEAFOOD TAGLIATELLE**,

lobster bisque sauce, shrimp, scallops and their shells

**32\$**

**SEARED ICELANDIC COD**,

grilled ratatouille salsa, "Yukon Gold" potato puree, basil pesto and sunflower seeds

**30\$**

**CATCH OF THE DAY**

**(MARKET ARRIVALS)**,

Ask your waiter

**GRILLED CALAMARI** ,

citrus marinade, cuttlefish ink pasta, zucchini, clams and tomato

**26\$**

**GRILLED ATLANTIC SALMON FILLET**,

root vegetable fricassee, oyster mushrooms, rosemary and lemon gnocchi, creamy Chardonnay sauce

**27\$**

**YOUNG « MORDUS »**

10 years and less



*Appetizer*

**SOUP**

*Dishes*

**FISH'N CHIPS** (1 piece)

**OR SHRIMP ROLLS**

**OR TOMATO PASTA**

*Desserts*

**UNICORN HORN**

+

**MILK OR SOFT DRINK**

**12\$**

## DESSERTS

– CARIBBEAN DOME

– CHOCOLATE ROYAL CAKE

– POT AU CITRON

with strawberry and raspberry

– STRAWBERRY SHORTCAKE

– CAMEL AND CHOCOLAT FARAMINEUX

– "LES MORDUS" CAKE

sticky toffee pudding with maple coulis

