



Menu DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI de 11H30 à 14 H

VOTRE ENTRÉE ET VOTRE PLAT PRINCIPAL EN TRIO

POTAGE
DU JOUR

OU

ENTRÉE
DU JOUR

OU

PETITE VERDURE
DU MOMENT



PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE CHOUX-FLEURS AU FROMAGE 1608, GRAINES DE CITROUILLE
RÔTIÉS & SALSA VERDE **17\$**

RISOTTO AU SMOKED MEAT, JAMBON, ÉCLATS DE BACON CROQUANTS &
PETITS POIS VERTS **18\$**

AILE DE RAIE MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE SAUTÉES & HARICOTS JAUNES **18\$**

TAGLIATELLE AU SAUMON FAÇON GRAVLAX & CREVETTES
NORDIQUES, SAUCE CRÈME AU VIN BLANC **19\$**

BOEUF "MEYER" BIO BRAISÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE
& CHOU ROUGE BRAISÉ **20\$**

BREUVAGE

THÉ, CAFÉ OU BOISSON GAZEUSE

DESSERTS

MIGNARDISES
AU CHOIX

OU

DESSERT
DU JOUR

OU

TARTE AU SIROP
D'ÉRABLE

2\$ le morceau

3\$

5\$



Notre vin vedette

VIN DU JOUR BLANC, ROSÉ OU ROUGE (6 OZ) **8\$**

Les
MORDUS

BRASSERIE DU COIN

La Cabane DU PÊCHEUR

.....
PLATS POUR EMPORTER & SUR PLACE
.....

CALMARS FRITS,

relish de tomates aux herbes salées
du Bas-du-Fleuve

13\$

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\$

FISH'N CHIPS MAISON,

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

HÛÎTRES FRITES,

houmous maison au piment d'Alep, fenouil mariné
et confit de citron

13\$

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE CHARLEVOIX

et fromages québécois et ses accompagnements
1 ou 2 personnes **15\$/25\$**