

Menu à la carte

EN SEMAINE DE 11H 30 À 17H
LA FIN DE SEMAINE DE 12 H À 17 H



SOUPES & ENTRÉES

SOUPÉ À L'OIGNON GRATINÉE, à la bière rousse, lardons & fromage d'ici **9\$**

CHAUDRÉE DES MORDUS, morue, crevettes, moules, palourdes & légumes **11\$** (6oz) | **17\$** (10oz) ■

SOUPÉ DU MOMENT, & sa garniture **8\$** ■

OEUF MIMOSA ASSORTIS, farcis (bacon, fruits de mer & sésame) **11\$** (3 u.) ■

CALMARS FRITS MAISON, mayonnaise citron & ciboulette **18\$**

DUO DE CANARD, rillettes & magret fumé, confit d'oignon au brandy, pickles & croûtons **18\$** ■

FRITTO MISTO, calmars frits, crevettes coco, cornichon & légumes frits **19\$**

TARTARE DE THON, (100 gr.)

à saveur asiatique, vermicelles frits, servi avec croûtons & salade **17\$**

ENTRÉE DE FROMAGE DORÉ-MI,

Salsa de tomate, melon d'eau, oignon rouge & concombre, compote d'abricot, menthe et sirop de cassis **17\$** ■ ■

PLATS VARIÉS

NOTRE FAMEUX FISH'N CHIPS MAISON, morue de l'Atlantique, sauce tartare, salade de chou & frites **25\$** (9\$/morceau additionnel)

FISH'N CHIPS AU TOFU, mariné citron & poivre, sauce tartare, salade de chou & frites **20\$** (6\$/morceau additionnel) ■

PILONS DE POULET CROUSTILLANTS, mayo sweet chili, salade de chou & frites **26\$**

SALADE ESTIVALE DU CHEF, mesclun, compotée d'abricot, melon d'eau, concombre, oignon, tomates cerises, doré-mi grillé **23\$** ■ ■

TARTARE DE THON, (200 gr.)

à saveur asiatique, vermicelles frits, servi avec croûtons, frites & salade **30\$**

MOULES & FRITES,

À la Provençale (tomate, basilic & origan) **26\$** ■ ■

À l'indienne (garam masala & crème) **26\$** ■

POUTINE

POUTINE DU COIN, sauce poutine maison **21\$** ■

POUTINE GOURMANDE, effiloché de canard & sauce poutine maison au poivre **25\$**

POUTINE MORDUS, calmars frits, moules, crevettes coco, sauce hollandaise & coulis de polvrons pimenté **28\$**

MORDUS DE DESSERTS

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE **9\$**

GÂTEAU CHOCOLAT TOUT CHOCOLAT **12\$**

PLANCHE DE DESSERTS MAISON, moelleux, macarons, poisson-biscuit, poisson en chocolat, gaufre, chocolat blanc & fruits frais **36\$** / à partager

LES JEUNES MORDUS

10 ans et moins



14\$

Enfants

SOUPÉ
OU SALADE VERTE

Plats

FISH'N CHIPS (1 morceau)
OU POULET PANÉ
OU POUTINE

Desserts

COURMANDISE DU CHEF
+
LAIT OU BOISSON GAZEUSE

Notre vin vedette !

VIN DU JOUR (5 OZ) **10\$**,
BLANC, ROSÉ & ROUGE
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
NOTRE CHOIX DU JOUR !

Menu

FORMULE
TURBO

POTAGE DU JOUR & CAFÉ FILTRE
servis en même temps qu'un des plats suivants

SALADES-REPAS
sur mélange de laitue arcadienne

MORDUS, effiloché de homard, crabe & crevettes de Matane, crevettes coco, vinaigrette maison & copeaux de noix de coco **26\$**

SMOKED MEAT, effiloché de boeuf fumé, pommes de terre rissolées, cornichons frits, oignon rouge, vinaigrette maison & moutarde douce **25\$**

VÉGÉ, fromage cottage, tomates, daikon, câpres, oignon rouge, raisins rouges, graines de tournesol, guacamole & miel **24\$** ■ ■

TARTINES

servies sur pain campagnard grillé
avec frites & salade

MORDUS, effiloché de homard, crabe et crevettes de Matane, crevettes coco, mayo aux oignons verts & copeaux de noix de coco **27\$**

SMOKED MEAT, effiloché de boeuf fumé, cornichon fritté, oignon rouge, moutarde douce & en grains, servie avec pommes de terre rissolées **26\$**

VÉGÉ, fromage cottage, tomates, daikon, câpres, oignon rouge, raisins rouges, graines de tournesol, guacamole & miel **25\$** ■

■ Sans gluten ■ Végétarien ■ Sans lactose
WIFI : Hotel Clarendon | Mot de passe: clat1870