

SOUPES

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

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

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

ENTRÉES

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

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

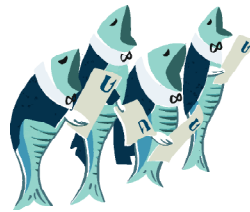
C **DUO DE CANARD**, rillettes & magret fumé, confit d'oignon au brandy, pickles maison & croûtons **18\$** ■

SAUMON FUMÉ, câpres frits, crémeux citron & ciboulette **19\$**

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\$**

C **ENTRÉE DE FROMAGE DORÉ-MI**, salsa de tomate, melon d'eau, oignon rouge & concombre, compote d'abricot, menthe et sirop de cassis **17\$** ■■



Menu Souper

À PARTIR
DE 17 H

SALADES-REPAS

sur mélange de laitue arcadienne

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

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

C **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

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

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

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

PLATS DE LA MER

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

PAELLA FAÇON MORDUS, riz au fumet de poisson, tomate, poivron et safran, poulet, mini pétoncles, moules en coquille, crevettes nordiques & chorizo **34\$** ■

SAUMON À L'HUMEUR DU CHEF, demandez à nos membres de l'équipage ! **31\$**

C **MOULES & FRITES**, À la Provençale (tomate, basilic & origan) **26\$** ■■
À l'indienne (garam masala & crème) **26\$** ■

LASAGNE DE FRUITS DE MER, sauce rosée, moules, crevettes, homard, saumon & épinards, servie avec salade **32\$**

STEAK D'ESPADON, grillé à la plancha, riz noir ancestral bio, beurre à l'ail, kimchi & légumes **36\$** ■

ASSIETTE MORDUS DE LA MER, mini pétoncles, crevettes d'Argentine, moules en coquille, filet de morue de l'Atlantique, sauce maltaise, polenta frite & tomates rôties **42\$** ■

TARTARE DE THON, (200 gr.) à saveur asiatique, vermicelles frits, servi avec croûtons, salade & frites **30\$**

PLATS VARIÉS

C **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\$**

C **CÔTE DE PORC GRILLÉE**, cuite sous vide, sauce au poivre vert, tombée de champignons du Québec, salade & frites **29\$**

PIÈCE DE BOEUF DU BOUCHER, cuite sous vide, médium-saignant, sauce au poivre vert, tombée de champignons du Québec, salade & frites **36\$**

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

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI, (120 gr.) Assortiment de 3 fromages du Québec, croûtons, noix & fruits séchés **18\$** ■

POUTINES

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 poivrons pimenté **28\$**



UN PTIT PAIN POUR CEUX DANS LE BESOIN : la Brasserie Les Mordus est fière de s'associer à l'organisme La Baratte, qui vient en aide aux gens vivant dans l'insécurité alimentaire. 0,50\$ Seront remis à la cause à l'achat du pain.



Eau plate ou gazéifiée sans frais : on vous offre les bulles...

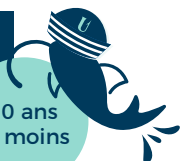
■ Sans gluten ■ Végétarien ■ Sans lactose
C Forfait Clarendon

WIFI : Hotel Clarendon | Mot de passe: cla1870

LES JEUNES MORDUS

14\$

10 ans et moins



Entrées

**SOUPE
OU
SALADE VERTE**

Plats

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

Dessert

**GOURMANDISE DU
CHEF
+ LAIT OU BOISSON
GAZEUSE**

MORDUS DE DESSERTS

- **MACARON NAPOLITAIN** 10\$
- **DÉLICE À LA POIRE & CARMEL** 11\$
- **TARTE AU SIROP D'ÉRABLE** C 9\$
- **GÂTEAU CHOCOLAT TOUT CHOCOLAT** 12\$

- **PLANCHE DE DESSERTS MAISON**, moelleux (chocolat, pistache & citron), macarons, poisson-biscuit, poisson en chocolat, gaufre, chocolat blanc à l'orange & fruits frais **34\$** / à partager