

Menu à la carte

EN SEMAINE DE 11H30 À 17H
LA FIN DE SEMAINE DE 12H À 17H

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



29\$

Menu de la semaine

COMPREND,

Entrée du jour, dessert du chef & café

Lundi

FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER & POISSON, salade & vinaigrette maison

Mardi

SOUPE-REPAS MINISTRONE ET MINI-BOULETTES DE VIANDE, croûtons au pesto et parmesan

Mercredi

BOUDIN NOIR DE CHARLEVOIX, aligot au cheddar vieilli Cathedral City, oignons cipollini & sauce gastrique au vinaigre balsamique, salade verte

Jeudi

AGNOLOTTI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, crème à l'ail noir & tomme de chèvre

Vendredi

ARRIVAGE DU JOUR, sauce homardine, quinoa aux herbes du pêcheur & légumes du moment

■ Sans gluten ■ Végétarien

WIFI : Hotel Clarendon | Mot de passe: cla1870

SOUPES & ENTRÉES

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

CHAUDRÉE DES MORDUS, morue, crevettes, moules, palourdes & légumes **12\$ (6oz) | 18\$ (10oz) ■**

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

VIRÉE À LAS VEGANS, houmous maison garni de pois chiches frits, poivrons rôtis, olives vertes & kalamata, coriandre fraîche, servi avec pain naan **17\$**

CALMARS FRITS MAISON, mayo au tabasco chipotle **18\$**

ASSIETTE CHARCUTIÈRE DE SCOTSTOWN, saucisson, capicollo, coppa, croûtons, cornichons, confit d'oignon et moutarde de Meaux **25\$**

LE CROQUETAIL, 2 grosses crevettes & leur sauce cocktail **19\$ ■**

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

PLATS VARIÉS

NOTRE FAMEUX FISH'N CHIPS MAISON, morue de l'Atlantique, sauce tartare, salade de chou & frites **25\$ (9\$/morceau additionnel)**
Version végé Tofu'n chips 20\$ (6\$/morceau additionnel) ■

CUISSE DE CANARD CONFITE, aligot au cheddar anglais vieilli Cathedral City, mayo à l'ail noir, servi avec salade verte **39\$ ■**

SALADE MORDUS, effiloché de homard, crabe & crevettes de Matane, crevettes coco, vinaigrette maison & copeaux de noix de coco **27\$**

SALADE GOURMET, brochette de fromage Doré-mi grillé, pois chiches frits, tomates cerises, concombres, oignon rouge, canneberges séchées, graines de citrouille & miel **25\$ ■■**

MOULES & FRITES

Sauce tomate et ratatouille **26\$ ■**
Sauce crémeuse cari & Pineau **26\$ ■**

POUTINE

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

POUTINE GOURMANDE, effiloché de smoked meat, cornichon frit & moutarde douce **25\$**

POUTINE MORDUS, crémeuse au homard, crevettes coco, effiloché de homard, crabe & crevettes de Matane, coulis de poivrons rouges **28\$**

MORDUS DE DESSERTS

– **MACARON 3 SAVEURS 11\$**
– **DÉLICE À LA POIRE & CAMEL 12\$**

– **TARTE AU SIROP D'ÉRABLE 10\$**
– **GÂTEAU CHOCOLAT TOUT CHOCOLAT 13\$**

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

Entrées

**SOUPE
OU SALADE VERTE**

Plats

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

Dessert

**GOURMANDISE 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 !

**LES JEUNES
MORDUS**

10 ans
et moins

14\$

