


SOUPES

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\$** ■

ENTRÉES

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\$** 

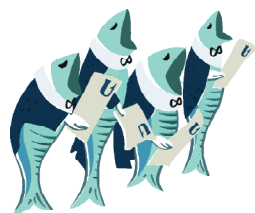
ASSIETTE CHARCUTIÈRE DE SCOTSTOWN,
saucisson, capicola, coppa, croûtons, cornichons,
confit d'oignon et moutarde de Meaux **25\$** 

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

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

DÉLICE D'HUÎTRES AVEC ÉCHALOTE GRISE,
vinaigre de vin rouge & citron caviar **12\$** (3) / **18\$** (6) ■

BOUDIN NOIR DE CHARLEVOIX, oignons
cipollini et sauce gastrique au vinaigre balsamique,
beurre & gelée de poire, feuilleté au pavot **21\$**





Menu Souper

À PARTIR
DE 17 H

SALADES-REPAS

sur mélange de laitue arcadienne

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

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

POUTINES

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

POUTINE GOURMANDE,
frites, effiloché de smoked meat, fromage
en grains, sauce poutine maison, cornichon
frit & moutarde douce **25\$**

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

PLATS DE LA MER

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

SOUPE DE LA MER,
moules, calmars, grosses crevettes, gambas Black
Tiger, queues de langoustine, sauce tomate & anis,
croûton au cheddar, mayo safran & fleur d'ail **48\$** ■

FILET DE SAUMON LARDÉ DE BACON,
épices au bois de pommier, poêlée
de légumes, pommes de terre et
champignons, mayo à l'ail noir **34\$** ■

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


GNOCCHI À LA BETTERAVE & CARI JAUNE,
courge butternut et oignons perlés poêlés,
dés de betterave rouge **30\$** ■ 

**LANGOUSTINES ET GROSSES CREVETTES
FLAMBÉES AU COGNAC,**
riz au safran, ail, persil & croûtons **45\$**

PLATS VARIÉS

TOFU'N CHIPS,
mariné citron & poivre, sauce tartare, salade de
chou & frites **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\$** ■

CÔTE DE PORC,
cuite sous vide et grillée, sauce au poivre vert,
aligot au cheddar anglais vieilli Cathedral
City & légumes du moment **29\$** ■ 

JOUE DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE,
pommes de terre en robe de chambre,
carottes-tiges & oignons cipollini **41\$**

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI, (120 gr.)
Assortiment de 3 fromages du Québec,
croûtons, noix & fruits séchés **19\$** ■

Plat
du jour

DEMANDEZ À NOS MEMBRES
DE L'ÉQUIPAGE !



UN P'TIT 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
 Forfait Clarendon et Passe-Partout

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 POUTINE

Dessert
GOURMANDISE DU
CHEF
+ LAIT OU BOISSON
GAZEUSE

MORDUS DE DESSERTS

- MACARON CHOCO-VANILLE & FRAMBOISE 11\$
- DÉLICE À LA POIRE & CARMEL 12\$
- TARTE AU SIROP D'ÉRABLE 10\$ 
- GÂTEAU CHOCOLAT TOUT CHOCOLAT 13\$

- PLANCHE DE DESSERTS MAISON,
moelleux & macarons de saveurs variées,
poisson-biscuit, poisson en chocolat,
gaufre, sauce au chocolat, petits fruits,
beurre de framboise 36\$ / à partager