ENTRÉES

Velouté du moment glu — 11

Calmars frits au parmesan, mayonnaise épicée maison — 18

César grillée noix — 16
Lardons rôtis, vinaigrette maison au hareng fumé du Fumoir d'Antan et croûtons

Carpaccio de betteraves glu — 15

Arancinis de la Pointe-Basse — 18
Pied-de-Vent et pétoncles fumés du Fumoir d'Antan

Acras de morue — 17

Huîtres (5)18 (10)35

Assiette de fromages des Îles et charcuteries — 25

Buccins des Îles — 18
Sauce crémeuse, fines herbes, tomates rôties et parmesan

Crevettes sautées à l'asiatique — 16

Moules marinières noix glu — 17

+ Sauce Pied-de-Vent glu — +4

Saumon fumé du Fumoir d'Antan — 19
Présenté sur croûtons, câpres et oignons rouges

Raviolis au homard — 18
Crème citronnée et parmesan

Frites régulières noix — 6

Frites de patates douces noix — 8

PLATS

Linguine sauce crémeuse aux fines herbes noix
- Poulet et poivrons — 32
- Légumes — 28

Tagliatelle d'agneau et champignons — 42

Linguine aux fruits de mer noix — 42
Sauce crémeuse aux fines herbes, parmesan, pétoncles, crevettes, moules et homard

Risotto glu
- Pétoncles — 45
- Homard — 48

Côtes levées noix — 37
Frites et salade de chou maison

Fish'n chips noix — 30
Sauce tartare, frites et salade de chou

Grillade de boeuf AAA glu — 38
Pommes de terre et légumes du moment

Casserole aux fruits de mer — 42
Pétoncles, crevettes, homard, servi avec riz sauvage et salade

Poisson du jour — 45

Salade de pétoncles glu — 45
Tomme des Demoiselles, graines de citrouille, réduction balsamique et légumes de saison

Desserts de notre cheffe pâtissière — 12

Des frais de 4 $ par couvert seront ajoutés à l'addition pour les soirées en musique et 2 $ pour les soirées avec piano.
Menu sujet à changement durant la saison.