

# LARGUER LES

amarres

## arancini pisello verde 17\$

boules de risotto truffées au fromage bocconcini et prosciutto, servies sur une émulsion de pois verts, tomates confites et parmesan

## poulpe grillé 22\$

tendre et mariné, servi sur une petite salade asiatique, sésame, oignons verts, sauce takoyaki et mayo thaï maison

## beignets de crabe et crevette 16\$

mélange de chair de crabe et de crevettes assaisonné et pané, accompagné de roquette citronnée, radis et mayo épicée

## boudin noir de Charlevoix 14\$

bien saisi au beurre, sur purée de courge rôtie, pommes sautées, demi-glace au cidre Lacroix et garniture d'échalotes frites

### NOS ENTRÉES QUI SE PARTAGENT BIEN

## burrata 25\$

garnie de poivrons grillés, raisins frais, pistaches rôties et roquette. réduction de balsamique maison miel & ail, huile d'olive, poivre du moulin et fleur de sel, servie avec pain grillé au beurre composé à la sauge de nos jardins

## charcuteries & fromages 27\$

fromages Frère Jacques de l'abbaye St-Benoît-du-lac, Noyan et Soeur Angèle, saucisson sec, prosciutto et rilette de canard maison, accompagnés de croûtons au parmesan et pain maison, fruits séchés, noix, olives chaudes, confiture des petits fruits St-Louis et sauce moutarde à l'érable

## salade de betteraves 12\$

sur une base de chou nappa et d'épinards, betteraves rôties au four, fêta, nos oignons rouges marinés, oranges et noix de Grenoble caramélisées, vinaigrette moutarde & érable

## tartare de thon 19\$

thon frais coupé minute, céleris, poivrons rouges, mayo épicée, coriandre, panko, fines tranches de pommes, croûtons au parmesan

## soupe à l'oignon gratinée frère Jacques 13\$

oignons sautés, déglacés à la bière Ramage stout à l'avoine de la brasserie Barabas de Ste-Barbe, bouillon de volaille, demi-glace et thym frais, gratinée de mozzarella et fromage Frère Jacques de l'abbaye St-Benoît-du-lac

### légende



végétalien



végétarien



sans-gluten



# MOUSSAILLONS

11 ANS ET MOINS

Tous les repas pour enfants incluent un jus ou lait et crème glacée molle!



## Nouilles à l'asiatique 14\$

Poulet ou crevettes sur vermicelles de riz, juliennes de légumes et sauce thaï.



## Spaghettini rosé 12\$

Spaghettinis dans une sauce rosée maison. Un classique indémodable!

## Le club des petits matelots 13\$

Pain ciabatta garni de poulet grillé, tomates fraîches et laitue croquante, morceaux de bacon et mayonnaise maison, servi avec nos frites maison.

## 1/2 fish & chips 13\$

Morue panée, accompagnée de frites maison, de salade de chou et de sauce tartare.

# À L'ABORDAGE

(45.1941823, -74.1789424)

## LES CLASSIQUES

### le fameux fish & chips 21\$

Longe de morue Atlantique, panure croustillante à la bière, accompagné de nos frites maison, salade de chou & notre sauce tartare maison.

### lasagnette à la joue de boeuf 27\$

Pâtes fraîches faites maison, sauté de portobellos, ail, échalotes et chou de Bruxelles émincé. Garnies de joue de boeuf braisé et son jus de cuisson, parmesan.

### ramen au flanc de sanglier 26\$

Dans un bouillon aux saveurs de l'Extrême-Orient, nos nouilles fraîches aux oeufs, épinards frais, radis melon, crevettes nordiques, oeuf mollet. Généreuse portion de flanc de sanglier braisé et saisi. Garni d'oignons verts.

### morue d'Islande et cari vert 32\$

Morue rôtie au four sur un riz aux poireaux, légumes sautés avec une belle nage de fumet de poisson, lait de coco et pâte de cari vert.

### chili végétalien 21\$

 À base de lentilles, fèves rouges, maïs, edamames et tomates. Épicé à la mexicaine et gratiné au fromage végétalien. Accompagné de tortillas de maïs frits et d'un trait de yogourt végétal.

## À LA CARTE

six crevettes et beurre à l'ail 15\$

queue de homard et beurre à l'ail maison 20\$

mayonnaise maison 1\$

Épicée, Curry & ail, Ranch

frites maisons 4\$

frites de patates douces 4.50\$

frites de céleri-rave 4.50\$

pain maison 1.50\$

pain à l'ail gratiné 5\$

beurre à l'ail maison 2\$

## LA VIANDE

### blanquette de veau sauté 26\$

Cubes de palette de veau cuits sous-vide 36h, sautés avec portobellos, carottes rôties et oignons perlés confits. Déglacés au vin blanc, jus de cuisson & crème. Parfumée à l'aneth fraîche, servis avec riz au poireau et légumes sautés.

### filet mignon de boeuf AAA 54\$

Mignon de boeuf 6 oz garni d'une tranche de foie gras maison au torchon sur purée de pommes de terre à l'ail, sauce au vin rouge et légumes sautés.

### bavette de boeuf AAA 35\$

Bavette 7oz marinée à l'ail noir, crème de pleurotes et oignons verts. Servie avec légumes sautés et pommes de terres rôties.

### carré d'agneau et crème d'ail 50\$

Carré d'agneau 9oz cuit sous-vide, rôti en croûte de romarin de nos jardins, beurre et moutarde. Servi avec une sauce crémeuse à l'ail et persil, accompagné d'une purée de pommes de terre et légumes sautés.

## LE GRAND COUP DE COEUR

### l'assiette du marin pêcheur 73\$

Assiette de fruits de mer composée de 5 crevettes, 2 pétoncles U-10, 1 queue de homard canadien 4 oz, 1 cassolette de moules et 2 pattes de crabe des neiges canadien. Servis avec riz au poireau, légumes sautés et beurre à l'ail maison.

# ARDOISE

éphémère

## potage du moment 8\$

chaque mois, semaine ou jour, la nature nous propose des ingrédients frais pour concocter un bon potage. informez-vous auprès de votre serveur!

**Disponible à partir de vendredi 7 octobre !**

**Au gré des créations de l'équipage cuisine, ces fabuleux plats vous sont offerts quelques jours ou... jusqu'à épuisement. Ne manquez pas votre chance!**

