LARGUER LES *amarres*

— LES ENTRÉES

BEIGNET DE CRABE & CREVETTES — 22

Savoureux mélange de chair de crabe et de crevettes nordiques, assaisonné de poivrons, d'oignons verts et d'épices cajun. Accompagné de kimchi de chou nappa style Coreana et de mayonnaise sambal.

ARANCINI AUX 3 FROMAGES — 21

Boulettes croustillantes de riz arborio au parmesan truffées de vieux cheddar et de bocconcini. Sauce tomates maison au basilic, huile d'olive et parmesan frais au service.

SOUPE À L'OIGNON RAMAGE ET RACLETTE — 17

Oignons sautés et déglacés à la bière Ramage, stout de la brasserie Barabas de Ste-Barbe. Fond de volaille, demi-glace et thym frais pour un bouillon riche en saveurs. Le tout gratiné de mozzarella et fromage raclette.

CALMARS MAISON FRITS — 21

Calmars entiers attendris à la vapeur puis coupés. Panés dans une chapelure maison à l'ail et parmesan. Servis sur un lit de roquette avec tomates cerises et radis. Sauce marinara ou mayonnaise sambal.

PIEUVRE GRILLÉE ET CHIMICHURRI — 27

Tendres morceaux de pieuvre blanchis, marinés et grillés. Sur une petite salade de roquette, grelot, kalamata, radis et concombre en vinaigrette ranch. Tomates confites et chimichurri.

MOUSSAILLONS

11 ANS & MOINS

Les repas pour enfants incluent un jus ou lait et une crème glacée.

PIZZA NAAN PEPPERONI — 17

Pain naan rond garni de sauce marinara, pepperoni et fromage mozzarella.

DEMI FISH & CHIPS — 18

Longe de morue de l'Atlantique panée, accompagnée de frites maison, de sauce tartare et de tranches de concombres.

SPAGHETTINI ROSÉ — 14

Spaghettini dans notre sauce rosée maison, un grand classique chez les moussaillons.

TARTARES

Les repas sont servis avec nos frites et mayo maison.

	ENTRÉE	REPAS
TARTARE DE BOEUF AAA ANGUS (sans croûtons)	27	43

Filet mignon de bœuf AAA certifié Angus, taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé de notre mayonnaise sambal. Chips de parmesan, petite verdure et croûtons assaisonnés.

TARTARE DE THON SOYA GINGEMBRE (sans won ton)	20	29

Thon rouge taillé, concombre, jalapeno et pomme, dans une sauce tataki. Mayo épicée, caviar masago et sésame grillé. Accompagné de pâtes won ton frites et salade du moment.

Salades

Ajoutez une poitrine de poulet +12 | Ajoutez six crevettes 16/20 à l'ail +22

JULES CÉSAR — 16

Feuilles de romaine et de radicchio ciselé, vinaigrette maison, bacon émietté, croûtons de nos cuisines, parmesan frais et câpres frits.

SALADE DE BETTERAVES — 17

Sur une base d'épinards, un savoureux mélange de betteraves rôties au four, julienne de pommes fraîches, fromage fêta et vinaigrette à la menthe. Rehaussée de nos oignons marinés et parsemée de noix de Grenoble caramélisées.

SIGNATURE | VÉGÉTARIEN | SANS GLUTEN | SANS LACTOSE | AU MENU

À partager

CALMARS MAISON FRITS - DOUBLE PORTION — 38

PAIN À L'AIL GRATINÉ TOUT GARNI — 12

Pain à l'ail de style pizza toute garnie. Salami de Gênes, duxelle de champignons et poivrons rouges rôtis sur notre beurre à l'ail maison. Le tout gratiné au four.

À l'abordage

MORUE D'ISLANDE À LA PEPERONATA 42

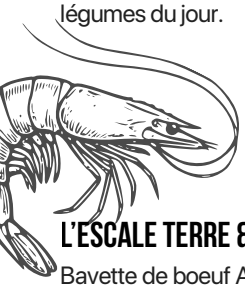
Longe de morue d'Islande délicatement rôtie au four à l'huile d'olive, garnie d'une peperonata de poivrons et d'oignons fondants, agrémentée de prosciutto. Accompagnée de pommes de terre jaunes rôties et de légumes du jour, le tout rehaussé d'une touche de pesto frais.

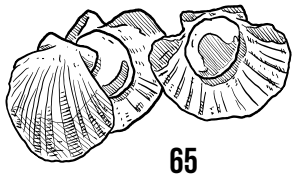
BAVETTE DE BOEUF AAA+ À L'AIL NOIR (avec chimichurri) 47

Bavette de bœuf AAA+ certifié Angus, marinée à l'ail noir de Farmworx, à Hinchinbrooke, puis grillée selon votre goût. Accompagnée d'une sauce au choix : poivre mignonnette, fromage bleu ou chimichurri. Servie avec nos frites maison, une mayonnaise au choix et une petite salade fraîchement touillée.
** Cuisson recommandée par notre Chef : médium-saignant.

FILET MIGNON DE BŒUF AAA (avec chimichurri) 64

Filet mignon AAA (7 oz) certifié Angus, grillé à votre goût. Nappé d'une sauce au choix : poivre mignonnette, fromage bleu ou chimichurri. Servi avec purée de pomme de terre à la crème d'ail et légumes du jour.





L'ESCALE TERRE & CREVETTES 65

Bavette de boeuf AAA+ certifié Angus (7oz) marinée à l'ail noir, grillée selon votre goût, rehaussée d'une sauce au choix : poivre mignonnette, fromage bleu ou chimichurri (sans gluten). Accompagné de 6 crevettes 16/20 d'Argentine. Frites maison, mayonnaise au choix, beurre à l'ail et petite salade touillée.

LA GRANDE TRAVERSÉE TERRE & MER 80

Bavette de bœuf AAA+ certifiée Angus (7oz), marinée à l'ail noir, grillée selon votre goût, rehaussée d'une sauce au choix : poivre mignonnette, fromage bleu ou chimichurri (sans gluten). Accompagnée d'une queue de homard (4oz), de frites maison, d'une mayonnaise au choix, de beurre à l'ail et d'une petite salade touillée.

LES FRUITS DE LA MER 82

Une généreuse assiette de fruits de mer réunissant une queue de homard de 4 oz, cinq crevettes d'Argentine 16/20 et trois pétoncles U/12. Accompagnés de riz basmati, de légumes du jour, de notre sauce bisque maison et d'un beurre à l'ail. Le tout complété par une cassolette de moules à la marinière.



LE PUB DU PORT

FISH & CHIPS (MORUE ATLANTIQUE) 30

Pavé de longe de morue de l'Atlantique de 6 oz frit dans une panure croustillante à la bière blonde de nos cuisines. Frites maison, mayonnaise au choix, sauce tartare et salade de choux aux cornichons.

ORZO AU BOEUF BRAISÉ 35

Tendres morceaux de bœuf lentement braisés dans leur jus, servis sur un orzo crémeux aux champignons et poireaux sautés, parfumé à l'ail, aux échalotes et au vin blanc. Le tout agrémenté de tomates confites, d'oignons verts et d'une onctueuse burrata, puis garni de parmesan fraîchement râpé.

FETTUCCINE AUX CREVETTES DIABOLO 36

Six généreuses crevettes d'Argentine 16/20 sautées au beurre, à l'ail et aux échalotes, nappées d'une sauce tomate relevée aux piments forts. Servies sur nos fettuccine frais maison, garnis d'oignons verts et de parmesan fraîchement râpé.

Ajoutez une poitrine de poulet +12 VERSION VÉGÉ (XTRA LÉGUMES) 26

LASAGNE DI MANZO 37

Lasagne de pâtes fraîches de nos cuisines au boeuf effiloché, tomates confites, parmesan, épinards, champignons sautés et ricotta. Sauce au jus de braisage, mozzarella gratinée et Noyan fondu.

À LA CARTE

Six crevettes 16/20 d'Argentine & beurre à l'ail maison	22
Queue de homard 4oz & beurre à l'ail maison	35
Trois pétoncles U/12 & beurre à l'ail maison	26
Poitrine de poulet grillée	12
Frites de patates douces	8
Frites maison	6
Pain au romarin maison	3
Pain à l'ail	6
Pain à l'ail gratiné	8
Beurre à l'ail maison	4
Gratinez votre plat	7
Mayonnaise maison Sambal | Miso et érable | Ranch à l'ancienne	3
Sauce maison Poivre mignonnette | Fromage bleu | Marinara (froid)	3
Chimichurri	5
Pesto de tomates séchées	4