

LARGUER LES *amères*

NOS ENTRÉES

BEIGNETS DE CRABE & CREVETTES

Savoureux mélange de chair de crabe et de crevettes nordiques, assaisonné de poivrons, d'oignons verts et d'épices cajun. Accompagnés d'une rémoulade de céleri-rave et de mayonnaise piri-iri. 19\$

CALMARS FRITS MAISON

Calmars entiers attendris au court-bouillon, coupés et panés dans une chapelure à l'ail et au parmesan. Servis sur un lit de roquette avec tomates cerises et radis. Sauce marinara ou mayonnaise piri-iri. 16\$

RAVIOLIS AU BOEUF BRAISÉ

Pâtes fraîches maison farcies de bœuf braisé, d'oignons confits et de ricotta. Jus de braisage en guise de sauce, parmesan et oignons verts. 16\$

TARTIFLETTE AU BOUDIN DE CHARLEVOIX

Deux étages de pommes de terre, oignons aux lardons et fromage l'Empereur (Fromagerie Fritz Kaiser). Entre les deux; garniture de boudin noir et pommes sautées. Le tout gratiné au four. 18\$

ARANCINI CHAMPIGNONS, PISTOU & SAUCE TOMATE

Boulettes de riz arborio au vin blanc et parmesan, truffées de champignons, de pistou et de fromage bocconcini. Sauce tomate maison et crème de basilic. 16\$

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À LA CHIPIE

Oignons sautés et déglacés à la bière rousse Chipie (Microbrasserie Archibald). Chapeautés de croûtons gratinés au mozzarella et fromage Charrue (Fromagerie Ruban Bleu). 15\$

GRAVLAX DE SAUMON MAISON

Sur un lit de roquette. Un croûton de pumpernickel (pain de seigle noir) garni de gravlax, crème d'aneth, oignons rouges et câpres. Concombres, huile d'olive et poivre rose. 18\$

POLPETTE DE VEAU DANS UN BOL DE PAIN MAISON

Boulette de veau au parmesan déposée dans un bol de pain maison au romarin. Gratiné de fromage Provolone et servi sur sauce tomate de nos cuisines. Garnie de pistou de basilic. 15\$

TARTARE DE THON SOYA GINGEMBRE

Thon rouge taillé en petits dés, mariné minute façon tataki. Avec pommes, concombres, sésame et jalapeños. Mayo thaï maison et oeufs de hareng. Petite verdure et won ton frits. 19\$

TARTARE DE BOEUF

Filet mignon de bœuf AAA taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé d'une mayonnaise piri-iri. Chips de parmesan, petite verdure et croûtons assaisonnés. 23\$

LE COIN DES *verdures*

ET POURQUOI
PAS AJOUTER À
VOTRE SALADE

UNE POITRINE DE POULET +10\$
SIX CREVETTES À L'AIL +18\$

SALADE DE BETTERAVES ROUGES & JAUNES

Tendres morceaux de betteraves rouges et jaunes touillés avec laitue mix, oignons rouges et vinaigrette à la menthe fait maison. Fromage de chèvre la Beurasse (Fromagerie Ruban Bleu), pistaches rôties et raisins verts en garniture. Trait de pistou. 14\$

SALADE DE CHOUX FRITS FAÇON CÉSAR

Feuilles de romaine, choux de Bruxelles frits, bacon émietté, parmesan, croûtons, vinaigrette César maison. 14\$



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE

LE PUB DU PORT


- | | | |
|------|---|--|
| 25\$ | FETTUCCINE DE PÂTE FRAÎCHE À LA CARBONARA CLASSIQUE | Nos pâtes fraîches maison dans un classique savoureux. Pancetta sautée à l'huile d'olive, ail et échalotes. Déglacée au vin blanc et bien émulsionnée avec un mélange d'œufs et de parmesan frais. Persil et poivre du moulin. |
| 41\$ | BAVETTE DE BŒUF 7OZ ANGUS AAA MARINÉE À L'AIL NOIR | Grillée selon votre préférence et rehaussée d'une sauce au choix (poivre mignonette, fromage bleu, chimichurri) ou d'un beurre d'anchois. Frites maison, mayonnaise au choix et petite salade touillée. |
| 25\$ | HOT DUCK | Tomates confites, chair de canard confit, oignons rouges, pommes sautées, roquette et Noyan. Dans un pain aux noix artisanal de La Petite Grange passé au grill panini. Sauce au vin rouge et foie gras, purée de pommes de terre, pois verts et salade de chou. |
| 24\$ | PIZZA AU POULET CAJUN  OPTION VÉGÉ AVEC TEMPEH CAJUN  | Pâte à pizza maison avec sauce marinara, poulet cajun, jalapeños, pommes sautées. Gratinés de mozzarella et vieux cheddar. Poivrons rouges et grains de maïs. Crème de chimichurri de nos cuisines et oignons frits à la sortie. |
| 24\$ | FISH & CHIPS | Pavé de longe de morue de l'Atlantique de 6 oz frit dans une panure croustillante à la bière blonde. Frites maison, mayonnaise au choix, sauce tartare et salade de choux mixtes aux cornichons. |
| 27\$ | POULET MANCHON AU MIEL ÉPICÉ  | Poitrine de poulet avec manchon marinée, cuite sous-vide et grillée à la commande. Servie sur lentilles garnies et nappée de miel épicé. Purée de patates douces et yogourt assaisonné. |
| 36\$ | TARTARE DE BŒUF | Filet de bœuf AAA taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé d'une mayonnaise au piri-piri et chips de parmesan. Frites maison, mayonnaise au choix et verdure du moment. |

MOUSSAILLONS

11 ANS ET MOINS

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



SPAGHETTINI ROSÉ  **14\$**
Spaghettini dans notre sauce rosée maison, un classique chez les moussaillons.

PIZZADILLAS AU POULET **16\$**
Dans un tortillas de blé, sauce à pizza, poulet grillé, poivrons rouges et mozzarella. Passé au grill panini, frites maison, mayonnaise au choix et tranches de concombre.

1/2 FISH & CHIPS **15\$**
Longe de morue de l'Atlantique panée, accompagnée de frites maison, de sauce tartare et tranches de concombres.

RIZ & LÉGUMES RÔTIS AU POULET OU CREVETTES **19\$**
Poulet grillé ou 4 crevettes 16/20 sautées au beurre à l'ail, servi avec riz basmati et légumes rôtis.

À L'ABORDAGE

45.1941823, -74.1789424

FILET MIGNON 7 OZ DE BŒUF AAA 55\$

Grillé selon votre goût. Nappé d'une sauce au choix (poivre mignonette, fromage bleu, chimichurri) ou d'un beurre d'anchois. Servi avec une purée de pommes de terre et légumes du jour.

CARI ROUGE AUX CREVETTES OPTION VÉGÉ AVEC TEMPEH 30\$

Six crevettes 16/20 sautées et mijotées dans un bouillon de lait de coco et curry rouge, poivrons, oignons et poireaux. Riz basmati et petit pain naan pour savourer le bouillon jusqu'à la dernière goutte!

ORZO AU BOEUF BRAISÉ 25\$

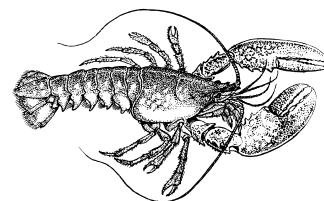
Pâtes orzo au boeuf braisé et parmesan. Poireaux, champignons et ail sautés à l'huile d'olive. Déglacé au vin blanc & jus de braisage. Garni de burrata et tomates confites.

OSSO BUCO DE VEAU 40\$

Jarret de veau braisé, servi avec son jus de cuisson et ses légumes. Sur purée de pommes de terre maison. Gremolata de nos cuisines à la sortie.

MORUE D'ISLANDE AU BEURRE D'ANCHOIS 33\$

Longe de morue rôtie au four, déposée sur un ragoût de fèves de Lima, poireaux, pommes de terre, carottes et lardons. Beurre d'anchois et tomates confites au service.



LES FRUITS *de la mer*

Une queue de homard de 4 oz, quatre crevettes 16/20 et trois pétoncles U/12, servis avec riz basmati et légumes du jour.

Sauce bisque maison et beurre à l'ail, accompagné d'une cassolette de moules fraîches à la marinière.

76\$

À LA *carte*

SIX CREVETTES & BEURRE À L'AIL MAISON	18\$	PAIN À L'AIL	5\$
TROIS PÉTONCLES & BEURRE À L'AIL MAISON	25\$	PAIN À L'AIL GRATINÉ	7\$
QUEUE DE HOMARD & BEURRE À L'AIL MAISON	30\$	BEURRE À L'AIL MAISON	4\$
POITRINE DE POULET GRILLÉE	10\$	MAYONNAISE MAISON	2\$
FRITES DE PATATES DOUCES	6\$	PIRI-PIRI THAI RANCH À L'ANCIENNE	
FRITES MAISON	5\$	GRATINEZ VOTRE PLAT	6\$
PAIN AU ROMARIN MAISON	2\$		