

larguer les amarres

N O S E N T R É E S

signature

BEIGNETS DE CRABE & CREVETTES 19\$

mélange de chair de crabe et de crevettes nordiques, assaisonné et pané. accompagnés d'une rémoulade câpres, radis et d'une mayonnaise épicée.

PROSCIUTTO & MELON - VERSION M 18\$

prosciutto finement tranché sur roquette, garni de melon du moment, artichauts et tomates confites. rehaussé de fromage de chèvre frais (beurasse de chez ruban bleu), vinaigrette à la menthe, réduction de balsamique et pistaches rôties. fleur de sel et poivre du moulin.

RAVIOLI AU CANARD CONFIT 16\$

dans notre pâte fraîche maison, une farce de confit de canard de nos cuisines, kale à l'ail et ricotta. crémeuse au cidre, crumble de pacanes et canneberges séchées.

ARANCINI AL PISTACCHIO 18\$

risotto crémeux à base de pistaches, oignons et parmesan, formé en boulettes truffées de fromage bocconcini et salami de gènes. panées et frites, sur une crème de basilic légèrement citronnée.

CHÈVRE FRIT & CHUTNEY 16\$

fromage de chèvre frais, pané et frit, sur une verdure arrosée d'une vinaigrette érable et moutarde. garni de chutney maison et de grenobles caramélisées.

LES VERDURES

BETTERAVES & ENDIVES 14\$

feuilles d'endives et épinards, betteraves rôties, fromage feta et dattes séchées. garnies de pommes juliennes, noix caramélisées et oignons marinés. vinaigrette à la menthe.

SALADE TOUILLÉE 12\$

mélange de laitue garni de concombre, tomates cerises, fenouil et oignons rouges. assaisonné de parmesan et vinaigrette à la menthe. accompagné d'olives mélangées.

CÉSAR DE FENOUIL 14\$

sur une assise de feuilles de laitue romaine, fenouil croquant, oranges, chips de prosciutto et croustons à l'huile d'olive. rehaussé d'un trait de vinaigrette césar et parmesan frais.

délices du terroir

CHARCUTERIES & FROMAGES 35\$

les viandes : prosciutto, salami de gènes et rilette de canard maison. les fromages : demie burrata garnie de pistaches, fromage de chèvre la beurasse de chez ruban bleu et le noyan de la fromagerie fritz kaiser. confiture et marinade de nos cuisines. croustons et petits pains maison. à partager!

BOUDIN NOIR DE CHARLEVOIX 16\$

saisi au beurre et déposé sur une purée de céleri rave, chou braisé, demi-glace au cidre, juliennes de pommes fraîches et oignons frits.

SOUPE À L'OIGNON - CORRUPTION 15\$

oignons sautés puis déglacés au stout (corruption de chez malteus à valleyfield), croustons gratinés de mozzarella et emmental.

LÉGENDE
VÉGÉ 
SANS GLUTEN 

À PORTÉE

côtelette de veau en croûte de parmesan 32\$

côtelette de veau de lait 9oz servie rosée. d'abord cuite sous-vide puis rôtie au four dans une panure au parmesan, sur une purée de pommes de terre à l'ail et accompagnée de légumes rôtis. arrosée d'un jus de veau monté au beurre de câpres.

cari de courge et pois chiches 22\$

dans un bouillon tomates au lait de coco et curry rouge, une poêlée de courge, choux fleurs, pois chiches et pois verts aux épices indiennes. trait de yogourt, riz basmati au basilic, pain naan maison et noix de cajou.

jarret de porc 18 onces braisé 34\$

jarret entier de porc, braisé au brandy de pommes, mirepoix et lard fumé. servi avec des pâtes fraîches maison aux légumes de braisage, arrosé de son jus de cuisson et garni d'une julienne de pommes fraîches.

la vedette

crustacés & coquillages 72\$

assiette de fruits de mer composée de 4 crevettes 16/20, 3 pétoncles U-12, une queue de homard canadien de 4 onces et une cassolette de moules et palourdes au vin blanc. servie avec riz basmati au basilic, légumes du moment, beurre à l'ail et sauce bisque.

lasagne de pâte fraîche au boeuf braisé 32\$

généreuse portion de ruban de pâte fraîche maison garni de boeuf braisé au vin rouge, tomates confites, notre ricotta, champignons sautés et épinards. sauce au jus de braisage et gratinée de mozzarella et fromage noyan.

doré canadien, beurre d'aneth & grenoble 35\$

filet de doré grillé et nappé d'un beurre à l'échalote, érable et aneth. parsemé de noix de grenoble rôtis. sur un ragoût de lentilles & arricots au lard fumé et légumes rôtis.

mignon de boeuf AAA & champignons 54\$

filet mignon grillé selon votre préférence, garni d'une duxelle de champignons. nappé d'un fond de veau au brandy émulsionné aux champignons et légèrement crémé. servi avec légumes rôtis et purée de pommes de terre à l'ail.

LE PUB DU PORT

PIZZA TROIS MOZZARELLA 26\$

notre pâte à pizza maison garnie de sauce marinara, gratinée de mozzarella râpé et fromage bocconcini. agrémentée d'une demie burrata à la sortie du four, de pistou de basilic, fleur de sel, poivre du moulin et pignons de pin rôtis.

LE FAMEUX FISH N' CHIPS 24\$

longe de morue de l'atlantique 6 onces frite dans une panure croustillante à la bière blonde. frites maison et mayonnaise au choix. notre délicieuse sauce tartare et une petite verdure du moment.

BAVETTE DE BOEUF ANGUS AAA 7OZ 38\$

marinée à la bière townships (irish red ale de chez brasserie barabas), grillée selon votre cuisson et nappée d'une sauce crémeuse à la moutarde. servie avec frites maison, mayonnaise au choix et légumes rôtis.

LES PÂTES À JOJO 26\$

fettuccine de pâtes fraîches maison dans une sauce crémeuse à base d'ail, d'échalotes et déglacée au vin blanc. garnie de poulet grillé, brocoli, champignons et pancetta. oignons verts et parmesan au service.

TARTARE DE BOEUF & FRITES 35\$

filet de bœuf AAA taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé d'une mayonnaise de pistou et chips de parmesan. Servie avec frites maison et verdure du moment.

à la carte

six crevettes et beurre à l'ail maison	16\$	frites de patates douces	6\$
queue de homard et beurre à l'ail maison	24\$	pain maison	1.50\$
mayonnaise maison piri-piri, pistou, aïoli au curry	2\$	pain à l'ail gratiné	5\$
frites maison	5\$	pomme de terre garnie crème sûre, bacon, oignons verts, fromage	5\$
purée de pommes de terre à l'ail	4\$		



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.

1/2 FISH & CHIPS 15\$

longe de morue panée, accompagnée de frites maison, de sauce tartare et tranches de concombres.

PIZZA BACON 17\$

pâte à pizza maison garnie de sauce napolitaine, mozzarella râpé et bacon croustillant.

RIZ & LÉGUMES RÔTIS 18\$

poulet grillé ou 4 crevettes 16/20 sautés au beurre à l'ail, servi avec riz basmati et légumes rôtis.