



## Amuse-bouches

### Salade César classique

Mélange de laitue romaine fraîche coupée, assaisonnée d'une vinaigrette crémeuse à l'ail et garnie de croûtons assaisonnés et de bacon. Servie dans un bol de fromage parmesan frais.

**14 \$**

### Chaudrée de fruits de mer de Terre-Neuve

De succulents morceaux de palourdes, de homard et de morue de l'Est, mijotés dans un bouillon crémeux avec des assaisonnements et un soupçon de vin blanc.

**16 \$**

### Salade d'épinards et de fraises poivrées (V, SG)

Bébés épinards garnis de fraises poivrées, oignon rouge, fromage féta et pacanes confites, légèrement arrosés d'une vinaigrette balsamique à l'orange.

**13 \$**

## Plats principaux

### Un Contre-Filet New York de bœuf Angus appétissant de 8 onces

Un appétissant contre-filet Angus de 8 oz. Certifié, grillé selon votre préférence avec une sauce demi-glace et un soupçon de vin rouge. Servi avec des asperges saisies et une purée de pommes de terre à l'ail.

**34 \$**

### Prise du jour

Fraîche de l'océan Atlantique; varie selon la disponibilité. Servie avec des légumes frais de saison.

### Prix du marché

V – Végétarienne  
SG – Sans gluten

### Poulet au bacon à l'érable

Une poitrine de poulet juteuse de 7 oz saisie à la poêle et garnie de bacon fumé, couronnée d'une sauce barbecue au sirop d'érable et de confiture de pêche. Servie avec un mélange de légumes racines glacés et des pommes de terre grelot rôties.

**30 \$**

### Trio de morue de la côte Est

Un trio de plats classiques de morue de la côte Est dans une seule assiette. Galette de poisson de Terre-Neuve, « Morue au Gratin » et morue poêlée. Servi avec un mélange de légumes frais du jardin.

**32 \$**

N'hésitez pas à demander au serveur les options pour enfants. Tous les prix n'incluent pas la TVH. Le menu et les prix peuvent changer sans préavis.



## Spécialités

---

### Assiette de saumon fumé

Saumon atlantique fumé, fromage à la crème à l'aneth, concombre, câpres et citron accompagnés de légumes verts et d'une baguette.

**25 \$**

### Chana Masala (V, SG)

Une portion saine de pois chiches mijotée dans des oignons, des tomates et de l'ail. Imprégné de cari et d'une variété d'épices. Servi sur un lit de riz basmati légèrement assaisonné accompagné d'un pain pita grillé.

**25 \$**

## Desserts

---

### Gâteau au fromage du jour

Un gâteau au fromage léger et crémeux avec une croûte de gaufre Graham, garni selon l'inspiration du jour de notre chef.

**10 \$**

### Pavé aux bleuets traditionnel

Compote aux bleuets chaude garnie d'un biscuit friable, couronné de crème non sucrée. Un classique de la côte Est qui vous satisfera assurément.

**10 \$**



## Menu du bar

---

### Vin rouge

**Au verre (5 oz) 12 \$**

Merlot El Howard (Chili)  
Shiraz biologique Angove (Australie)  
Cabernet Sauvignon Confessions (Californie)

**À la bouteille 39 \$**

Malbec Portillo (Argentine)  
Cabernet Sauvignon Beefsteak Club (Chili)  
Shiraz Counterpoint (Australie)

### Vin blanc

**Au verre (5 oz) 12 \$**

Pinot Grigio Alluria (Italie)  
Sauvignon Blanc Horologiste (Nouvelle-Zélande)  
Chardonnay Beringer M&V (Californie)

**À la bouteille 39 \$**

Pinot Grigio biologique Sgarzi (Italie)  
Jost Tidal Bay (Canada)  
Sauvignon Blanc Shoredrift (Afrique du Sud)

**Bière 7 \$**

Coors Light, Black Horse, Bud Light,  
Alexander Keith's, Molson Canadian

**Bière importée 8 \$**

Heineken, Rickard's Red, Stella Artois

**Bière de qualité supérieure 8 \$**

Quidi Vidi, Guinness

**Cocktails 10 \$**

César classique, Iceberg Cocktail,  
Russe blanc, Newfie Bullet, Dark & Dirty,  
Tournevis

**Café / Thé 3 \$**

**Boissons gazeuses 3 \$**



## Menu du bar

---

### Spiritueux (1 oz)

#### Vodka

Iceberg	8 \$
Grey Goose	10 \$

#### Gin

Bombay	8 \$
Tanqueray No. Ten	10 \$

#### Scotch

Highland Park 12 ans	10 \$
Dalwhinnie 15 ans	11 \$

#### Tequila

Patron Añejo	11 \$
--------------	-------

#### Bourbon

Woodford Reserve	10 \$
------------------	-------

#### Brandy/Cognac

Rémy Martin XO	16 \$
----------------	-------

#### Rhum foncé

Captain Morgan Deluxe	8 \$
Bacardi Gran Reserva	10 \$

#### Rhum blanc

Captain Morgan	8 \$
Newfoundlander's - Rhum blanc	10 \$

#### Rhum ambré

Lamb's	8 \$
Ron Zacapa Centario 23	10 \$

#### Rhum épicé

Sailor Jerry	10 \$
--------------	-------

#### Whisky irlandais

Glendalough 13 ans	11 \$
--------------------	-------

#### Rye Whiskey

Wiser's Double Still	8 \$
Crown Royal Northern Harvest	10 \$