

DÉJEUNER

sage 

PLATS PRINCIPAUX

Déjeuner du marin	14 \$
Deux œufs, choix de bacon, bologne, ou saucisse, frites maison ou fèves au lard, et rôtie.	
Le Wreckhouse	16 \$
Trois œufs, bacon, bologne, saucisse, fèves au lard, frites maison et rôtie.	
Déjeuner léger	13 \$
Céréales ou gruau, choix de yogourt ou d'une coupe de fruits frais et d'une rôtie ou d'un muffin.	
Mini déjeuner du marin	9 \$
Un œuf, choix de bacon, bologne, ou saucisse, frites maison, rôtie et boisson.	
Fruits frais et gaufres	12 \$
Deux gaufres belges sucrées accompagnées de fruits frais et servies avec de la crème fouettée, du beurre et du sirop.	
Sandwich au bologne frit	12 \$
Quatre tranches de bologne frit, fromage cheddar et cornichon à l'aneth sur du pain texan grillé. Servi avec frites maison et choix de moutarde ou mayo. <i>(Ajoutez un œuf au plat pour 2 \$)</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Bacon, bologne ou saucisse	5 \$
Fèves au lard	4 \$
Coupe de fruits frais	6 \$
Gruau maison	5 \$
Muffins fraîchement sortis du four	3 \$
Rôtie	3 \$

BOISSONS

Boissons gazeuses, café, thé, jus ou lait	3 \$
--	------

Veillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire et demandez-lui de vous proposer d'autres options.



PLATS PRINCIPAUX

sage 

(Il est possible de remplacer l'accompagnement par des frites de patates douces avec mayo chipotle ou du macaroni au fromage pour 3 \$ de plus.)

Poisson-frites

Morue de l'Atlantique panée à la bière servie avec des frites et de la salade de chou. (Ajoutez un morceau de poisson pour 4 \$)

17 \$

Panier de filets de poulet

Cinq filets de poulet servis avec frites, salade de chou et sauce au choix.

17 \$

Morue au gratin TNL (SG)

Morue de l'Atlantique cuite dans une sauce riche et crémeuse, recouverte d'une croûte fromagée. Servie avec un petit pain, des légumes du jardin et un choix d'accompagnement.

20 \$

Sauté de légumes Kung Pao (V)

Légumes frais et noix de cajou, sautés dans une sauce légère et savoureuse. Servi sur du riz ou des nouilles cantonaises. (Ajoutez du poulet pour 5 \$)

18 \$

Sandwich chaud à la dinde

Poitrine de dinde rôtie au four servie en sandwich ouvert avec sauce, farce, légumes du jardin et accompagnement au choix.

18 \$

Macaroni au fromage

Macaroni au fromage traditionnel servi avec un petit pain. (Ajoutez du bacon pour 3 \$)

16 \$

Panier d'ailes de poulet

Choix d'ailes panées ou non panées servies avec frites et salade de chou. Sauce ranch, douce, piquante ou poivre fantôme crémeux au choix.

17 \$

Hamburger au fromage cheddar

Hamburger fait maison avec fromage cheddar, laitue et tomate de serre sur un pain brioché, surmonté d'un cornichon à l'aneth. Servi avec des frites. (Suppléments : Bacon 3 \$ | Beyond Burger (V) 3 \$ | Pain sans gluten 3 \$)

19 \$

SOUPES ET SALADES

Soupe du jour et petit pain

8 \$

Salade du jardin

13 \$

Salade César classique

13 \$

Chaudrée de homard et petit pain

12 \$

FRITES ET POUTINES

Panier de frites

8 \$

Panier de frites de patates douces

10 \$

Frites, farce et sauce

10 \$

Poutine de la côte Est

12 \$

DESSERTS

(Ajoutez de la crème glacée pour 2 \$)

Tarte aux pommes

7 \$

Gâteau au chocolat

7 \$

BOISSONS

Boissons gazeuses, café, thé, jus ou lait

3 \$

(V) – végétarien | (SG) – sans gluten | Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire et demandez-lui de vous proposer d'autres options.

LES CHOIX DE SAGE

sage 

(Il est possible de remplacer l'accompagnement par des frites de patates douces avec mayo chipotle ou du macaroni au fromage pour 3 \$ de plus. Ajoutez des crevettes à l'ail à toute commande pour 5 \$.)

PLATS PRINCIPAUX

César de Neptune	18 \$
César traditionnel avec cinq crevettes grillées à l'ail, trois pétoncles enveloppés de bacon et du saumon fumé. Garni de parmesan frais et de câpres.	
Bagel au saumon fumé	19 \$
Saumon fumé de l'Atlantique servi sur un bagel au fromage à la crème avec de fines tranches d'oignons rouges, des câpres et de l'aneth. Choix d'accompagnement.	
Pointe de poitrine de bœuf	22 \$
Rôtie lentement à bord, garnie d'oignons caramélisés et d'une sauce BBQ infusée de mélasse. Servie avec des légumes du jardin et un choix d'accompagnement.	
Bol méditerranéen aux légumes et aux pois chiches (V, SG)	17 \$
Poivrons, zucchini et oignons sautés, tomates cerises, olives noires et feta, servis sur du riz basmati et garnis de pois chiches assaisonnés et de tzatziki frais. (Ajoutez du poulet shawarma pour 5 \$)	
Flétan poché au beurre	28 \$
Portion de 6 oz de flétan de l'Atlantique doucement poché dans du beurre clarifié, garni de citron et d'herbes. Servi avec des légumes du jardin et un choix d'accompagnement.	
Assiette du capitaine	30 \$
Flétan poché au beurre, morue panée à la bière, crevettes grillées à l'ail et pétoncles enrobés de bacon. Servis avec des légumes du jardin et un choix d'accompagnement.	

(V) – végétarien | (SG) – sans gluten | Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire et demandez-lui de vous proposer d'autres options.



PETITS MARINS 9 \$

(12 ans et moins)

Servi avec un choix de frites, de purée de pommes de terre ou de bâtonnets de carotte et de céleri, une boisson pour enfants et un dessert pour enfants (biscuit ou boule de crème glacée).

Bouchées de chou-fleur pané

Chou-fleur enrobé de pâte à frire, servi avec une sauce aigre-douce ou une sauce BBQ.

Filets de poulet

Trois filets de poulet servis avec trempette aigre-douce ou BBQ.

Pépites de morue (SG)

Quatre pépites de morue servies avec salade de chou et sauce tartare.

Gaufre et fruits frais

Une gaufre belge sucrée avec de la crème fouettée et des fruits frais.

Macaroni au fromage

Macaroni au fromage traditionnel.

(SG) – Sans gluten | Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire et demandez-lui de vous proposer d'autres options.



ST. JOHN'S
2025
JEUX DU
CANADA
GAMES



Marine Atlantic
Marine Atlantique
OFFICIAL PARTNER
PARTENAIRE OFFICIEL