

ROUGE VIN

CUISINE LITTORALE



COCKTAILS

+

BIÈRES

+

VINS AU VERRE



COCKTAILS

PAPILLES & MOLÉCULES | 22

BLOODY CRABE

Vodka, Clamato, jus de lime, sauce maison et patte de crabe

BLACK RUSSIAN BACON

Vodka, liqueur de café, mousse de café et tranche de bacon

CHERRY BLOSSOM

Whisky, vermouth rouge, liqueur de cerise et chocolat artisanal

CHAMPAGNE ET CAVIAR

Champagne, croustille Miss Vickys, creme fraîche et caviar

LE DRY MARTINI

Gin, vermouth blanc, olive et prociutto

COCKTAILS ALLONGÉS | 10

Rhum and coke · Gin tonic ·
Vodka soda · Vodka canneberge

COCKTAILS CLASSIQUES | 12

Bloody Cesar · Dry Martini ·
Manhattan · Margarita · Sidecar
Piña colada · Maitai · Espresso martini

DIGESTIFS | 12 +

Eau de vie · Liqueur · Cognac ·
Crème de menthe · Bailey's ·
Café alcoolisé · Scotch

COCKTAILS FUNKY | 15

MARGE SIMPSON

Téquila, Triple Sec, sirop de framboise, Tabasco et jujubes

JOHN GOTTI

Whisky, sirop simple, citron, vin rouge et fumée

JIMI HENDRICK'S

Gin fruité, Apérol, jus de lime et sirop simple

ENZONI

Gin fruité, Campari, raisins verts et jus de lime

ATLANTIC SOUR

Mezcal, Chartreuse jaune, Triple Sec et jus de lime

SAND AND BLOOD

Scotch, vermouth rouge, liqueur de cerise, jus d'orange et canneberge

MOCKTAILS | 10

CAFÉ VIETNAMIEN

Café, lait de coco, bâton de canelle et mousse de café

ARNOLD PALMER

Limonade maison au yuzu, thé glacé, amer Angostura

TAJÏN

Jus de canneberge blanche, jus de lime, Tajin et bruine anisé

PINEAPPLE EXPRESS

Jus d'ananas, jus de canneberge blanche, Caraçao sans alcool, lime

BIÈRES

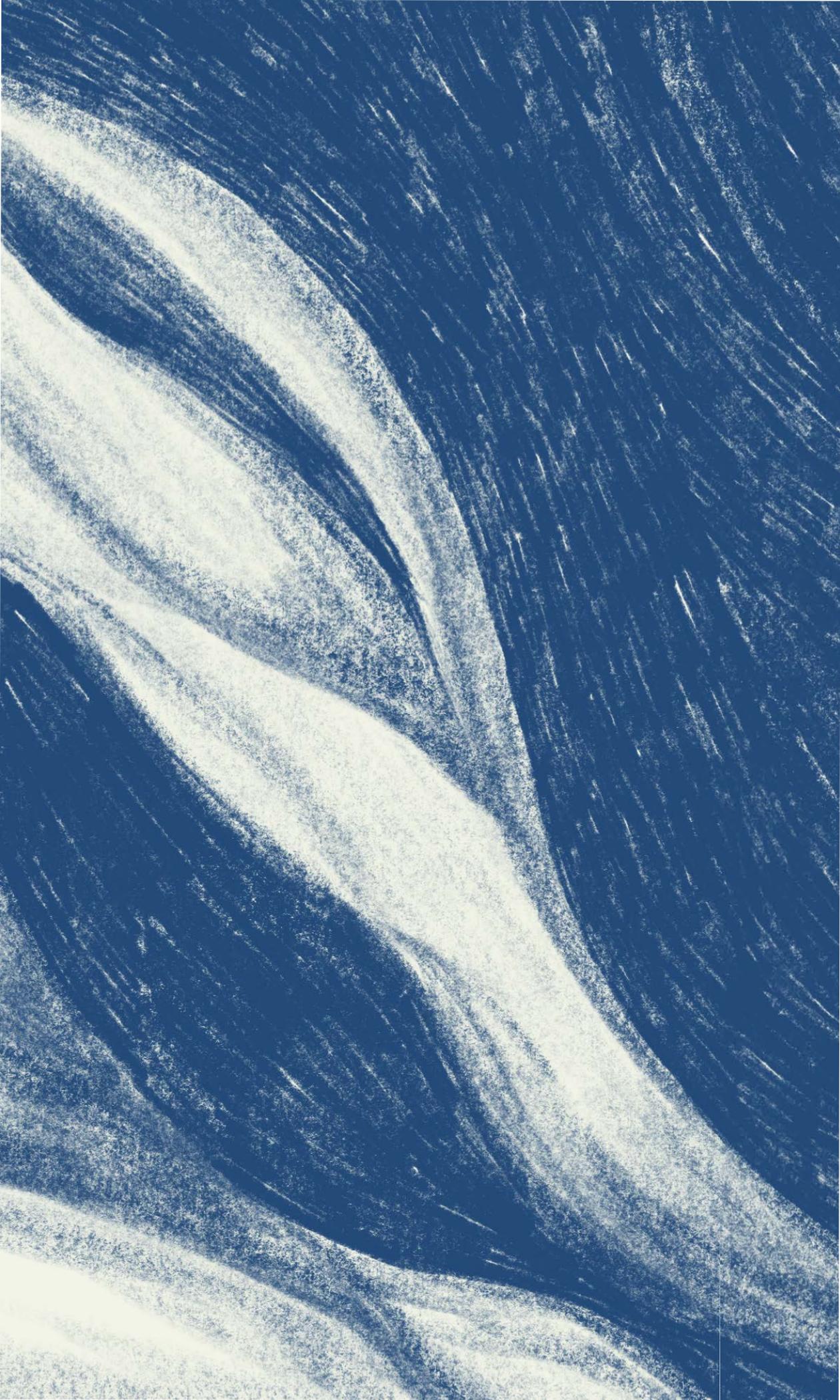
FÛT	BOUTEILLE + CANETTE
<p>MOLSON Molson Ex, Coors, Molson Ultra, Apocalypso, Moretti</p> <p>16 oz 11</p> <p>MICROBRASSERIE LE TEMPS D'UNE PINTÉ Blanche des Ursulines, Pinch</p> <p>16 oz 12</p>	<p>MOLSON Sol, Heineken, Heineken 0 %</p> <p>BOUTEILLE 341 ML 9</p> <p>MICROBRASSERIE LE TEMPS D'UNE PINTÉ Bosco, Rosie, Premier Shift, Soupape, Long Nose</p> <p>CANETTE 473 ML 12</p>

VINS AU VERRE

BULLES	ROSÉ
<p>BULLES DE PASSAGE 12</p>	<p>DOMAINE GÉLINAS 10 Canada, Frontenac gris</p>
BLANCS	ROUGES
<p>TERRA ALPINA 13 Italie, Pinot Grigio</p> <p>TUVI 11 Espagne, Xarel-lo</p> <p>BOURGOGNE ALIGOTÉ 14 France, Aligoté</p> <p>SANCERRE 18 France, Sauvignon Blanc</p> <p>VIEILLES VIGNES 15 France, Chardonnay</p>	<p>NACA 13 Italie, Primitivo</p> <p>CHÂTEAU DE RECOUGNE 12 France, Merlot + Cabernet Sauvignon</p> <p>TRONCONE 14 Italie, Sangiovese</p> <p>CONDADO DE HAZA 15 Espagne, Tempranillo</p> <p>HAUTE COTES DE BEAUNE 17 France, Pinot Noir</p>



CARTE DES VINS



CARTE DES VINS

Bulles

ITALIE

Vénétie, Ruffino, **Prosecco** | 55

FRANCE

Patrick Piuze, Non Dosé M.T., **Chardonnay** | 75

Veuve Cliquot Ponsardin, **Champagne** | 175

Agrapart, Terroirs Blancs de Blancs, **Champagne** | 225

Vouette & Sorbée, Blanc d'Argile, **Champagne, 1,5L** | 500

CANADA

Québec, Domaine Bergeville, Parenthèse, **Frontenac 2023** | 69

Rosés

FRANCE

Loire, De la Porte, Sancerre rosé, **Pinot noir 2023** | 125

Loire, Joseph de Maistre, Reuilly, **Pinot gris 2023** | 63

Vallée du Rhône, Domaine d'Estézargues, Carambouille, **Grenache 2023** | 53

Vallée du Rhône, Réserve des Chastelles, Tavel, **Grenache 2024** | 57

ITALIE

Toscane, Aqua Di Venus, Ruffino, **Pinot gris 2024** | 60

CANADA

Québec, Les Bacchantes, rs1, **Maréchal Foch 2023** | 48

Québec, Clos Ste-Thècle, Vingt rosé, **Radisson 2023** | 61

Quebec, Domaine Gélinas, Cavalier la Raveline, **Frontenac Gris 2023** | 42

Blancs

AFRIQUE DU SUD

Western Cap, Adi Badenhorst, Secateurs, Swartland, **Chenin Blanc** 2022 | 57

ALLEMAGNE

Vallée du Rhin, J.Bäumer, **Riesling** 2023 | 49

Württemberg, Leon Gold, Weis Gold, **Kerner + Müller Thurgau** 2023 | 74

Nahe, Dönnhoff, -S-, **Pinot Blanc** 2022 | 135

ARGENTINE

Vallée de Uco, Masi Tupungato, Passo Blanco, **Pinot Grigio** 2023 | 47

AUTRICHE

Basse-Autriche, Crazy Creatures, Kremstal, **Grüner Veltliner** 2022 | 56

CANADA

Ontario, Balchelder, Minéralité, **Chardonnay** 2023 | 77

Québec, Domaine Gélinas, Cavalier Frontenac, **Frontenac blanc** 2022 | 48

ESPAGNE

Côtes Méditerranéenne, Sumarroca, Tuvi, **Xarel-lo** 2024 | 47

Côtes Méditerranéenne, Canada La Torre, **Malvasia** 2023 | 65

FRANCE

Alsace, Les Vins Pirouette, Tutti Frutti, **Riesling + Sylvaner** 2021 | 61

Bordeaux, Chateau Les Arromans, Entre Deux Mers,
Sauvignon Blanc 2022 | 64

Bourgogne, Billard et fils, **Aligoté** 2023 | 62

Bourgogne, Charly Nicole, Chablis, **Chardonnay** 2022 | 95

Bourgogne, Patrick Piuze, **Chardonnay** | 69

Bourgogne, Philippe le Hardi, Clos de la Chaise Dieu, **Chardonnay** 2023 | 92

Loire, Henri Natter, Sancerre, **Sauvignon blanc** 2023 | 90

Loire, Alphonse Mellot, Sancerre La Moussière, **Sauvignon blanc** 2023 | 120

Loire, Domaine de Bellevue, Touraine, **Sauvignon blanc** 2023 | 48

Loire, Domaine de L'Écu, Schiste, **Melon de Bourgogne** 2022 | 59

Loire, Domaine Aubuisières, **Chenin Blanc** 2023 | 55

Loire, Louis Roche, Saumur, **Chenin Blanc** 2023 | 49

V.D.F, Les Truffières de Thieuley, **Chardonnay** 2020 | 99

V.D.F, Maison Gauzi, **Sauvignon Blanc** 2023 | 62

.....

HONGRIE

Pannon, Is this it, **Grüner Veltliner** 2024 | 43

ITALIE

Alto Adige, Alois Lagader, Terra Alpina, **Pinot Grigio** 2023 | 58

Alto Adige, Alois Lagader, **Gewurztraminer** 2023 | 75

Vénétie, Terra Viva, Perlage, **Pinot Grigio** 2022 | 48

Vénétie, Inama, **Chardonnay** 2023 | 64

Vénétie, Inama, Soave Classico, **Garganega** 2022 | 57

Vénétie, Serego Alighieri, Possessioni, **Garganega** 2023 | 59

Toscane, Ottomani, Vino Bianco, **Trebbiano + Malvasia** | 79

NOUVELLE-ZÉLANDE

South Island, Saint Clair Estate, Origin, **Sauvignon Blanc** 2021 | 61

PORTUGAL

Douro, Quinta Nova, Pomares, **Rabigato** 2023 | 69

Vinho Verde, Anselmo Mendes, Antigos, **Loureiro** 2022 | 48

Vinho Verde, Soalheiro, **Alvarinho** 2023 | 73

Beira Intérieur, Castelo Rodrigo, Quinta do Cardo, **Siria Blanc** 2022 | 59

Rouges

ARGENTINE

Mendoza, Masi Tupungato, Passo Doble, **Malbec** 2020 | 48

CANADA

Ontario, Bachelder, Parfum de Niagara, **Pinot noir** 2023 | 80

Ontario, Hidden Bench Vineyard, Terroir Caché, Beamsville Bench, **Merlot + Malbec** 2019 | 110

Ontario, Hidden Bench Vineyard, Beamsville Bench, **Pinot noir** 2021 | 100

ÉTATS-UNIS

Californie, Santa Barbara Valley, Au bon climat, **Pinot noir** 2020 | 115

Californie, Cruse wine co., Monty Jacket, **Valdigué** 2020 | 89

Californie, Ridge Vineyard, Three Valleys, Sonoma Valley, **Zinfandel** 2021 | 145

.....



ESPAGNE

Bierzo, J. Palacios, Pétalos, **Mencia** 2022 | 67

Vallée de l'Ebre, Alto Moncayo, **Grenache** 2021 | 135

Vallée de l'Ebre, Bodegas Palacios, Cosme Palacio, Rioja,
Tempranillo 2021 | 50

Vallée de l'Ebre, Compagnia Vinicola del Norte, CVNE, Rioja,
Tempranillo 2017 | 77

Duero, Condado de Haza, Ribera del Duero, **Tempranillo** 2020 | 71

Côte Méditerranéenne, Mas Igneus, Fa 206, **Grenache** 2017 | 115

Côte Méditerranéenne, Requevin, Grande Reserva, **Assemblage** 2017 | 57

FRANCE

Beaujolais, Lapierre, Morgon, **Gamay** 2023 | 115

Beaujolais, Christophe Pacalet, Les Marcellins, **Gamay** 2022 | 50

Bordeaux, Château Perron, Lalande de Pommerol, **Merlot Cabernet-Sauvignon** 2019 | 99

Bordeaux, Château Recougne, Bordeaux Supérieur,
Merlot + Cabernet-Sauvignon 2020 | 49

Bordeaux, Trianon, Saint-Émilion Grand Cru, **Merlot** 2014 | 159

Bourgogne, Denis Fouquerand, Hautes Cotes de Beaune, **Pinot Noir** 2022 | 79

Bourgogne, Chateau de la Charrière, **Santenay 1er Cru** 2023 | 129

Côte-du-Roussillon, Cabrils, Tautavel, **Grenache** 2023 | 75

Languedoc-Roussillon, Aubert et Mathieu, Palooza, **Grenache** 2023 | 44

Languedoc-Roussillon, Canet Valette, Antonyme, Saint Chinian,
Cinsault + Mourvèdre 2022 | 50

Provence, Tardieu-Laurent, Bandol, **Mourvèdre** 2022 | 125

Rhône, François Villard, L'appel des sereines, **Syrah** 2022 | 61

Sud-Ouest, Cosse Maisonnette, Le Combal, Cahors, **Malbec** 2021 | 60

V.D.F, J.P. & P Amoreau, Le Puy, Émilien,
Merlot + Cabernet-Sauvignon 2020 | 89

V.D.F, Les Truffières de Thieuley, **Syrah** 2022 | 100



.....

ITALIE

- Abruzzes, Marina Cvetic, **Montepulciano d'Abruzzo** 2020 | 105
- Emilie-Romagne, Umberto Cesari, Liano,
Sangiovese + Cabernet-Sauvignon 2020 | 69
- Les Marches, Umani Ronchi, San Lorenzo, **Montepulciano** 2022 | 55
- Pouilles, San Marzano, Naca, **Primitivo** 2023 | 59
- Piedmont, Vietti, Trevi, **Barbera d'Asti** 2022 | 69
- Piedmont, Ratti, Marcenasco, Barolo, **Nebbiolo** 2019 | 199
- Piedmont, Travaglini, Gattinara, **Nebbiolo** 2020 | 105
- Piedmont, G.D. Vajra, Barolo, **Nebbiolo** 2020 | 250
- Toscane, Le Ragnaie, Trocone, **Sangiovese** 2021 | 62
- Toscane, San Felice, Il Grigio, Chianti Classico, **Sangiovese** 2020 | 75
- Toscane, Valori, Montepulciano d'Abruzzo, **Montepulciano** 2021 | 67
- Toscane, Cantina di Montalcino, Brunello di Montalcino,
Sangiovese 2019 | 125
- Trenti Haut-Adige, Alois Lageder, Römigberg, **Schiava** 2022 | 74
- Vénétie, Bolla, Valpolicella Ripasso, **Corvina** 2022 | 62
- Vénétie, Luigi Righetti, Villa Righetti Amarone, **Corvina** 2021 | 119

PORTUGAL

- Douro, Symington Family, Altano, **Touriga Nacional** 2021 | 48
- Dão, Prunus, Private Selection, **Jaen + Tinta Roriz** 2022 | 49
-

LA CARTE CACHÉE

Vins rares et d'exception, quantités limitées

ROSÉS

Italie, Émile-Romagne, Montesissa, Vino Frizzante 2021 | 75

France, Alsace, Vignoble du Rêveur, Artisan 2022 | 99

Allemagne, Wurttemberg, Léon Gold, **Muskat rosé** 2023 | 76

BLANCS

Australie, Eden Valley, Burge Corryton, **Riesling** 2023 | 70

France, Alsace, Vincent Fleith, Alsace **Complattation** 2019 | 115

France, Bourgogne, Domaine Didon, Les Vignes Blanches, **Aligoté** 2022 | 139

France, Bourgogne, Domaine de Montille, **St-Aubin 1er Cru Remilly** 2020 | 225

France, Bourgogne, Au Pied du Mont Chauve, **Chassagne-Montrachet** 2020 | 325

France, Jura, Tissot, Les Bruyères, Arbois, **Chardonnay** 2022 | 225

France, Loire, Paul Prieur, **Sancerre** 2022 | 150

France, Loire, Claude Riffault, **Sancerre** 2023 | 175

France, Loire, Château-Thébaud, **Muscadet sèvre et Maine** 2021 | 85

ROUGES

Autriche, Reinisch, **Pinot Noir** 2022 | 75

États-Unis, Californie, Au Bon Climat, Knox Alexander Valley, **Pinot Noir** 2020 | 225

France, Beaujolais, Christophe Pacalet, **Moulin A Vent** 2022 | 125

France, Beaujolais, Philippe Pacalet, **Moulin A Vent** 2022 | 199

France, Bourgogne, Philippe Pacalet, **Ladoix** 2022 | 125

France, Bourgogne, Louis Jadot, Côte-D'Or, **Pinot Noir** 2021 | 109

France, Rhône, J.L. Chave, Offerus, St-Joseph, **Syrah** 2019 | 150

France, Rhône, L'Oratoire des papes, Châteaun. du pape, **Gren. et Syrah** 2021 | 175

Italie, Émelie Romagne, Giuan, **Barbera** 2019 | 125

Italie, Sicile, Terre Nerre, Feudo di Mezzo, Etna, **Nerello Mascalese** 2020 | 150

Italie, Toscane, Querciabella, **Chianti Classico** 2019 | 150

Italie, Toscane, Monsanto, **Chianti Classico** 2020 | 115

Italie, Toscane, Tignanello, **Sangio+Cab** 2021 | 375

Italie, Toscane, Terre Nere, Roso di Montalcino, **Sangiovese** 2020 | 150

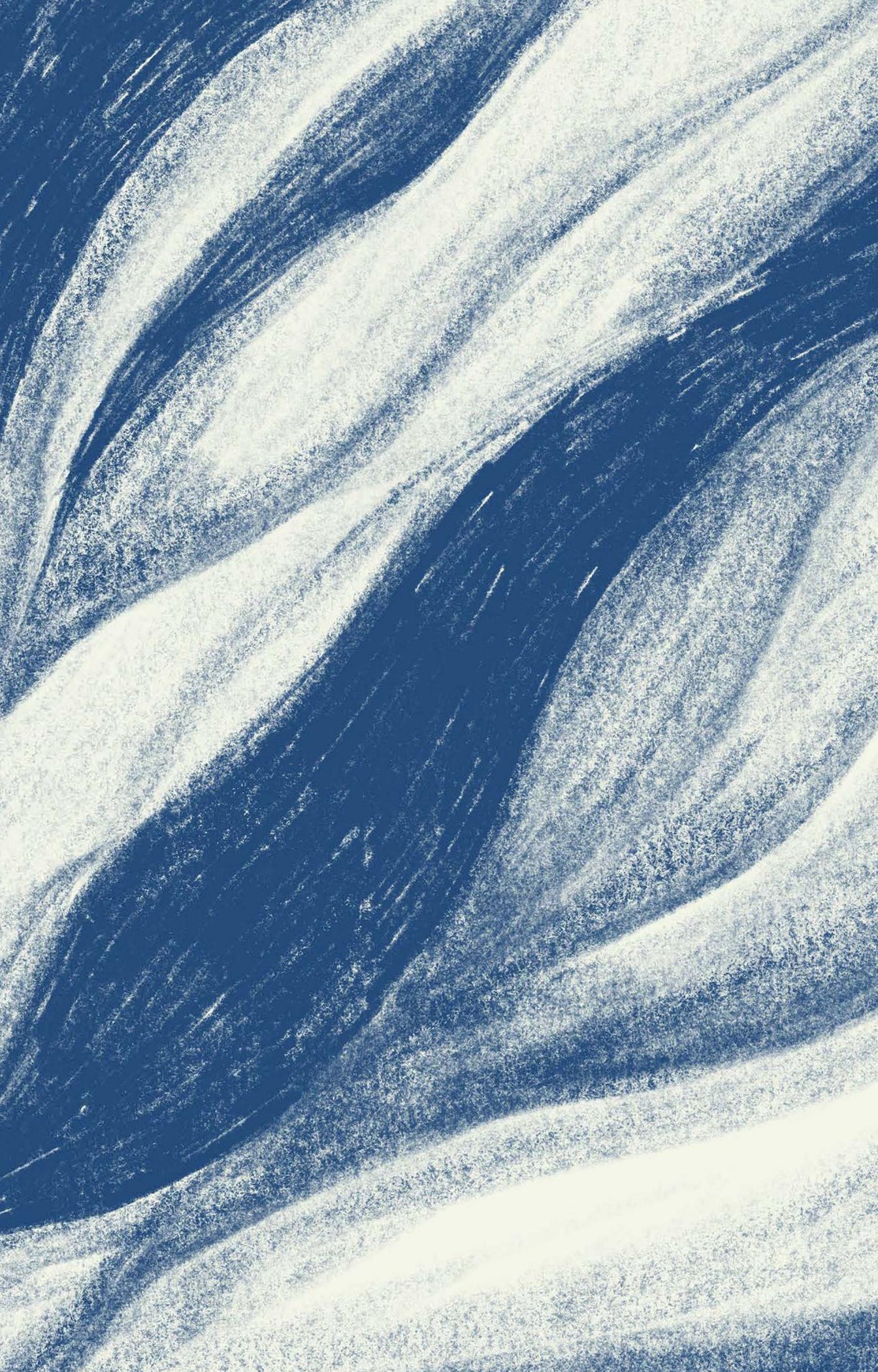
Italie, Toscane, San Felice, Il Grigio, **Sangiovese** 2010 | 175

Italie, Vénétie, Masi, Campolongo di Torbe, **Amarone della Valpolicella** 2015 | 325

Slovénie, Primorska, Marjan Simcic, Cru Sélection, **Merlot** 2017 | 125



MENU



ROUGE VIN × LA MARINA

Entrées et petites faims

BISQUE DE FRUITS DE MER | 18
Au brandy, garnie de crevettes et homard

CALMARS FRITS MAISON | 20
Avec zucchini et oignons frits

CREVETTES GÉANTES | 18
CROUSTILLANTES
Servies avec salade de vermicelles et kimchi

FRITES MAISON | 12
À l'huile fumée, parmesan, bacon, mayonnaise à l'ail rôti et romarin

SALADE ROMAINE | 15
Choux de Bruxelles frits, anchois, bacon de flanc de porc et halloumi rôti

HUÎTRES SELON L'ARRIVAGE
6 HUÎTRES | 18 - 12 HUÎTRES | 34

CRUDO DE THON, SAUMON ET
PÉTONCLES | 25
Filet d'huile d'olive et de sésame

TARTARE DE BŒUF
Raifort fumé, parmesan, salade de pommes de terre rôties à l'ancienne
ENTRÉE 3 OZ | 20
PLAT 6 OZ (FRITES) | 38

TARTARE DE SAUMON
Fraises au sésame, wakamé, feuille de riz et salade de quinoa
ENTRÉE 3 OZ | 20
PLAT 6 OZ (FRITES) | 38

TOUR de FRUITS DE MER

FROID À PARTAGER | 150
Queues de homard, sections de crabe, crevettes, huitres, crudo de thon, saumon et pétoncles, tartare de saumon

Planches

FROMAGES ET CHARCUTERIES | 24
Sélection de fromages d'ici et charcuteries artisanales

🍴 FOCACCIA AU ROMARIN | 26
Olives, chèvre, salade de champignons à l'huile de truffe, roquette et coulis de poivrons rôtis

STRACCIATELLA | 28
Huile de basilic, pignons de pins rôtis, carpaccio de tomates à l'ancienne, prosciutto croustillant

🍴 HOUMOUS À L'AVOCAT | 24
Pico de gallo, nachos de maïs tricolore



Plats

FISH'N CHIPS DE MORUE | 30

Servi avec frites et salade

GUÉDILLE DE HOMARD ET
CREVETTES | 30

Sur pain aux patates, servi avec frites et salade

🍴 SALADE NIÇOISE | 28

Quinoa tricolore, œuf, thon et pois chiches

Option végété: remplacer le thon par du halloumi

🍴 STEAK DE CHOU-FLEUR | 28

**Pesto de pistaches, purée de betteraves, crème
sûre à l'érable et ciboulette**

BURGER DE BŒUF 8 OZ | 26

**Bacon de flanc de porc, champignons, Monterey
jack, servi avec frites et salade**

SAUMON GRILLÉ | 34

**Pistaches torrifiées, écrasé de pommes de terre,
émulsion de basilic et sauce aigrelette**

🍴 GNOCCHIS À LA STRACCIATELLA | 28

**Tomates, épinards, pois verts, pesto de tomates
séchées et crème**

BUCATINIS À LA PUTTANESCA | 30

**Crevettes sautées à l'ail et à l'huile d'olive,
câpres, olives et tomates cerises**

Bord de mer et grillades

STEAK FRITES | 45

**Bavette de bœuf AAA 8 oz, asperges grillées,
frites et sauce au poivre vert**

FILET MIGNON | 60

**Bœuf AAA 6 oz gratiné au fromage l'Arrière-
Cour, julienne de chorizo séché, sauce
crémeuse au poivre vert et Dijon**

TERRE ET MER | 75

**Filet mignon de bœuf AAA 6 oz, queue de
homard, sauce béarnaise à l'ail rôti**

ASSIETTE DE LA MER | 80

**Moules, crevettes, pétoncles, crabe et homard,
servis avec riz et légumes**

PIEUVRE GRILLÉE | 50

**Chorizo, tomates cerises, pommes de terre,
sauce aux poivrons rouges**

À PARTAGER (OU PAS)

CÔTE DE BŒUF AAA 28 OZ | 145

**Purée de pommes de terre Yukon Gold au
beurre, légumes, sauce aux poivres et sauce
aux champignons**

Un petit extra...

(À AJOUTER À VOTRE PLAT)

MAYONNAISE ASSAISONNÉE | 3

CHAMPIGNONS SAUTÉS | 5

FRITES MAISON | 6

SALADE DU CHEF | 6

FROMAGE L'ARRIÈRE-COUR | 6

PÉTONCLES POÊLÉS (2) | 20

FOIE GRAS POÊLÉ | 20

CREVETTES (6) | 15

SECTION DE CRABE | 24

QUEUE DE HOMARD | 24





Desserts

AFFOGATO À LA PISTACHE | 12
**Boule de gelato à la pistache, servie dans un
café espresso**

TARTE CITRON ET RICOTTA | 10

TARTE À L'AMARETTO | 10

GÂTEAU TRIPLE CHOCOLAT | 10
(Sans gluten)

GÂTEAU AU FROMAGE ET À LA
CRÈME BRÛLÉE | 10

GÂTEAU AUX CAROTTES À
L'ANCIENNE | 10

ENFANTS & TOUT-PETITS

PÂTES ROSÉES AU BACON | 12

LANIÈRES DE POULET | 14

FISH'N CHIP DE MORUE | 20

MACREUSE DE BŒUF | 20

ASSIETTE MATELOT | 35
Crevettes, homard, riz et légumes





TABLE D'HÔTE

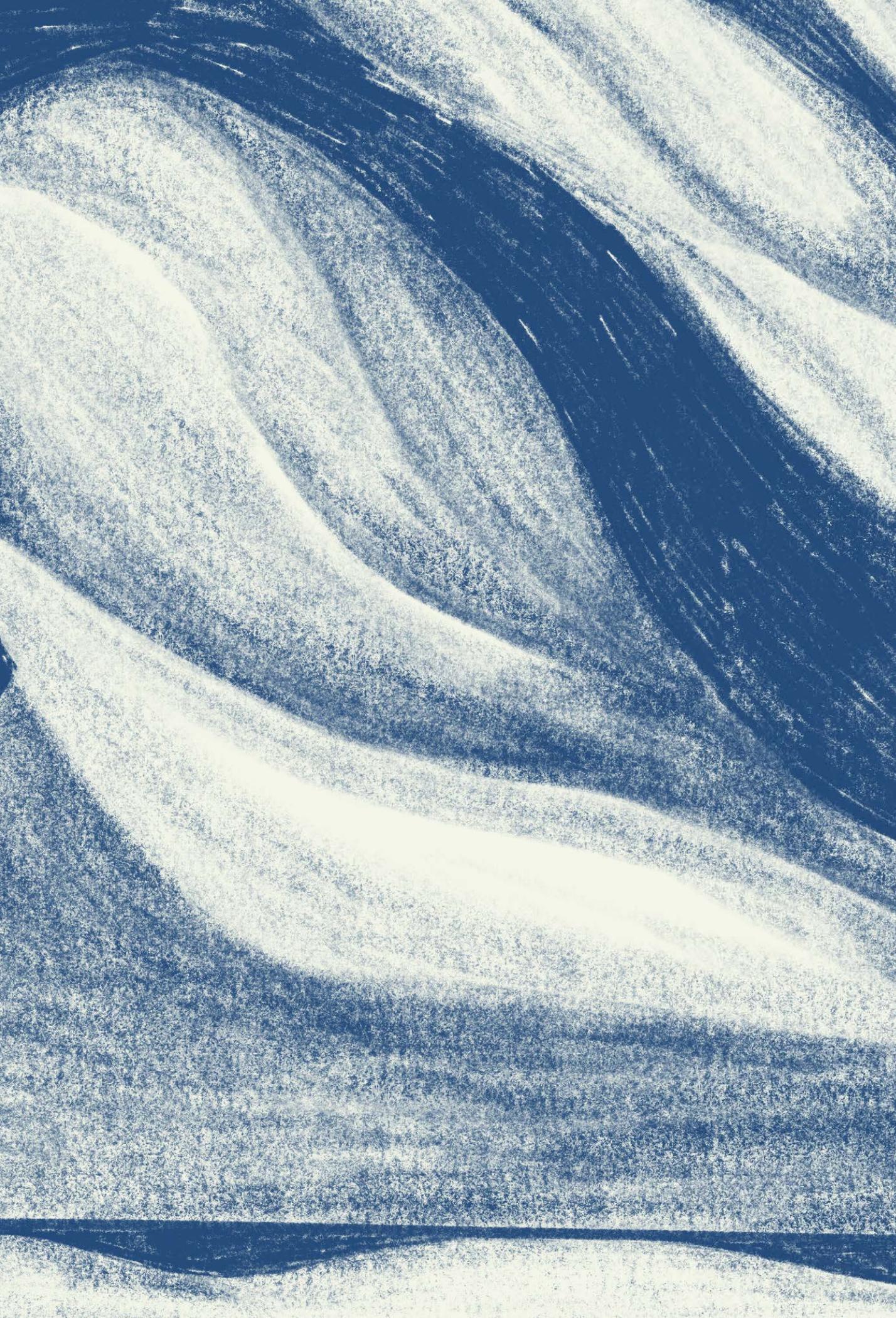




TABLE D'HÔTE

MERCREDI
AU SAMEDI

17 H → 22 H

FORFAIT POUR 2

175 \$
INCLUANT UNE
BOUTEILLE DE VIN

Pour une personne,
se référer aux
prix indiqués.

Entrées (1 CHOIX PAR PERS.)

TATAKI DE BOEUF

Sauce punzu, oignons frits et crumble de wasabi

CARPACCIO DE PIEUVRE

Salade de fenouil à l'orange, gel de citron, oignons marinés et caviar de lompe

Potage

POTAGE DU MOMENT

Plats

MAGRET DE CANARD POÊLÉ | 65

Sur compotée de bleuets au romarin, purée de betterave et asperges tempura

MORUE NOIRE | 70

Marinée au miso, riz calrose croustillant et bok choy grillés à la sésame

CARRÉ D'AGNEAU | 80

À la moutarde et aux herbes fraîches, pommes de terre croustillantes à l'ail et carottes rôties au beurre

EXTRA FORFAIT | 10

Dessert

DÉCOUVERTE SUCRÉE DU MOMENT

LE CLASSIQUE

*Fruits de mer
à volonté*

DU ROUGE VIN

FORFAIT POUR 2

250 \$
INCLUANT UNE
BOUTEILLE DE VIN

OU 110 \$ PAR PERSONNE | À VOLONTÉ

CALMARS FRITS
OU TARTARE DU JOUR

POTAGE DE FRUITS DE MER MAISON

QUEUE DE HOMARD, SECTION DE CRABE,
CREVETTES, MOULES, RIZ, LÉGUMES
ET BEURRE À L'AIL

À VOLONTÉ PAR LA SUITE :
QUEUES DE HOMARD / CRABES / CREVETTES / MOULES

DÉCOUVERTE SUCRÉE DU MOMENT

MERCREDI AU SAMEDI, 17 H → 22 H

TABLE D'HÔTE GROUPE

20 PERSONNES ET +

Entrées

POTAGE DU MOMENT

CREVETTES GÉANTES CROUSTILLANTES

Servies avec salade de vermicelles et kimchi

SALADE ROMAINE

Choux de Bruxelles frits, anchois, bacon de flanc de porc et halloumi rôti

TARTARE DE BŒUF

Raifort fumé, parmesan, salade de pommes de terre rôties à l'ancienne

Plats signatures

🍴 SALADE FAÇON NIÇOISE | 48

Quinoa tricolore, œuf, pois chiches et thon

Option végétal: remplacer le thon par du halloumi

SAUMON GRILLÉ | 54

Pistaches torréfiées, écrasé de pommes de terre, émulsion de basilic et sauce aigrelette

🍴 GNOCCHIS À LA STRACIATELLA | 48

Tomates, épinards, pois verts, pesto de tomates séchées et crème

STEAK FRITES | 65

Bavette de bœuf AAA 8 oz, asperges grillées, frites et sauce au poivre vert

FILET MIGNON | 80

Bœuf AAA 6 oz gratiné au fromage l'Arrière-Cour, julienne de chorizo séché, sauce crémeuse au poivre vert et Dijon

TERRE ET MER | 95

Filet mignon de bœuf AAA 6 oz, queue de homard, sauce béarnaise à l'ail rôti

ASSIETTE DE LA MER | 100

Moules, crevettes, pétoncles, crabe et homard, servis avec riz et légumes

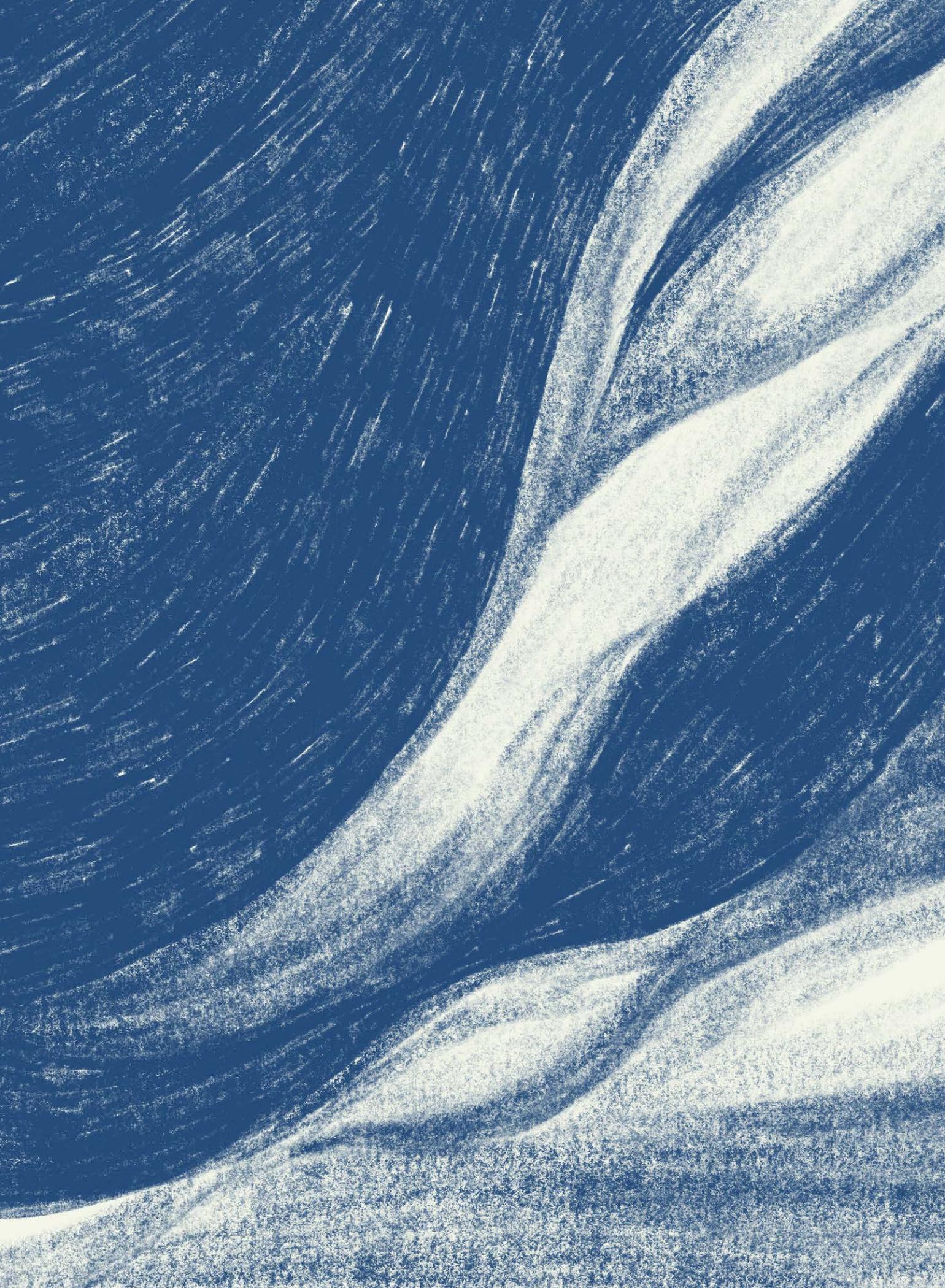
Desserts

DESSERT DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET INFUSION



MENU MIDI





MENU MIDI

LUNDI AU
VENDREDI

11 H → 14 H

POTAGE DU MOMENT

PÂTES SAUTÉES AUX PESTO | 24
Olives, citron, bocconcini, pesto de basilic et roquette

PANINI GRILLÉ | 26
à la salade de poulet effiloché, servi avec frites et salade

SAUMON GRILLÉ | 28
Salsa de mangues tex-mex, servi sur salade de kale

MACREUSE DE BOEUF GRILLÉE ET CREVETTES | 32
Servi avec purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes

CAFÉ INCLUS

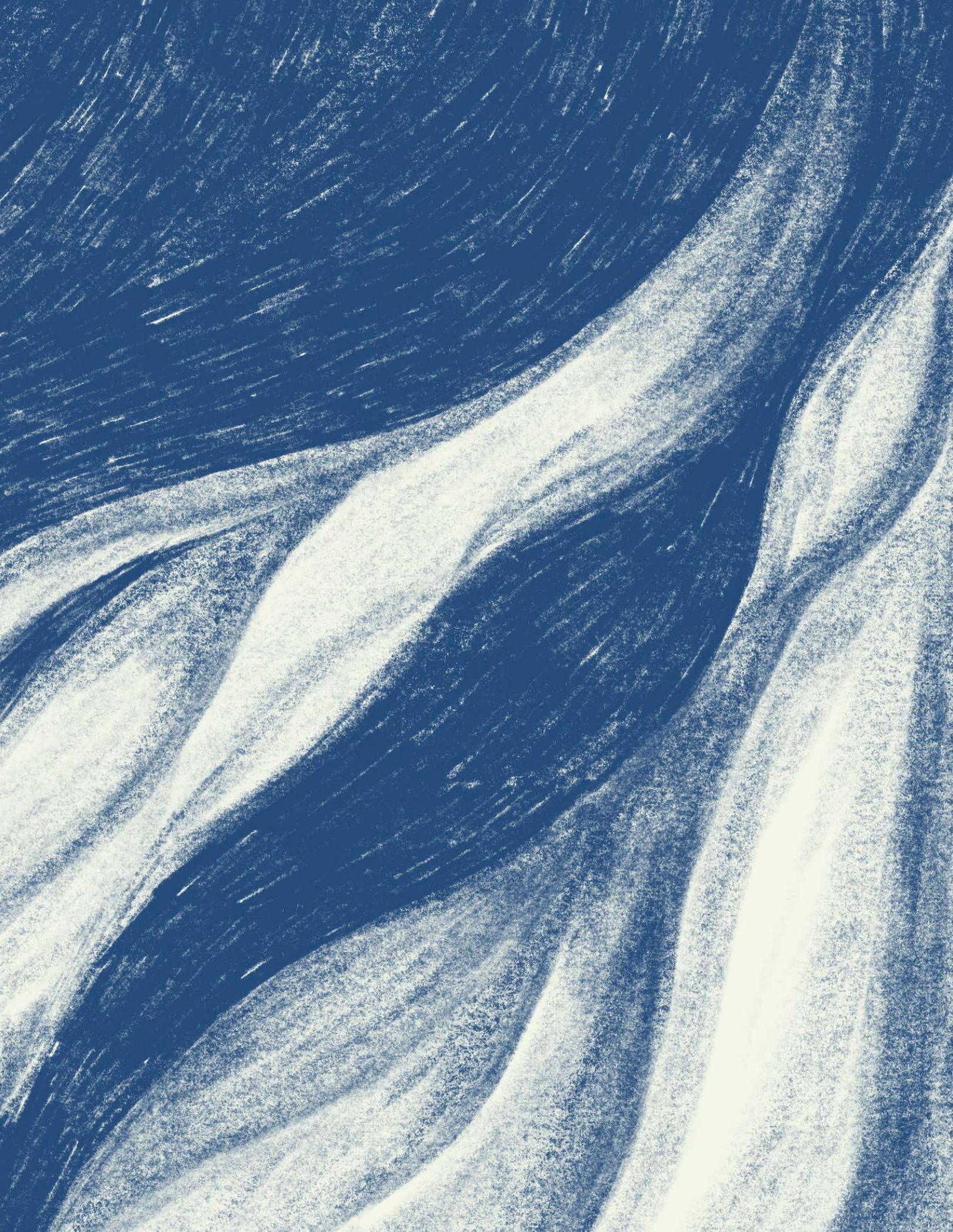
Dessert

Choix du
chef

5 \$



MENU BRUNCH





BRUNCH x LA MARINA

DIMANCHE

10H30 → 15 H

BUFFET

45 | PAR PERSONNE

25 | MIMOSA À VOLONTÉ

Station froide

PLANCHE DE MOUSSE
AU SAUMON FUMÉ

SAUMON AUX HERBES

CREVETTES FROIDES

FROMAGES FINS

CHARCUTERIES

SALADES COMPOSÉES

PAINS ET VIENNOISERIES

DESSERTS

Station chaude

POTAGE

LÉGUMES RÔTIS

SAUCISSES

BACON

FÈVES AU LARD

CRÊPES FINES

MOULES

POMMES DE TERRE
HACHÉES BRUNES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

DÉCOUPE DE RÔTI DE BŒUF

DÉCOUPE DE JAMBON RÔTI

SAUMON EN SAUCE
HOLLANDAISE AU CAVIAR

PÂTES AUX TOMATES SÉCHÉES