

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

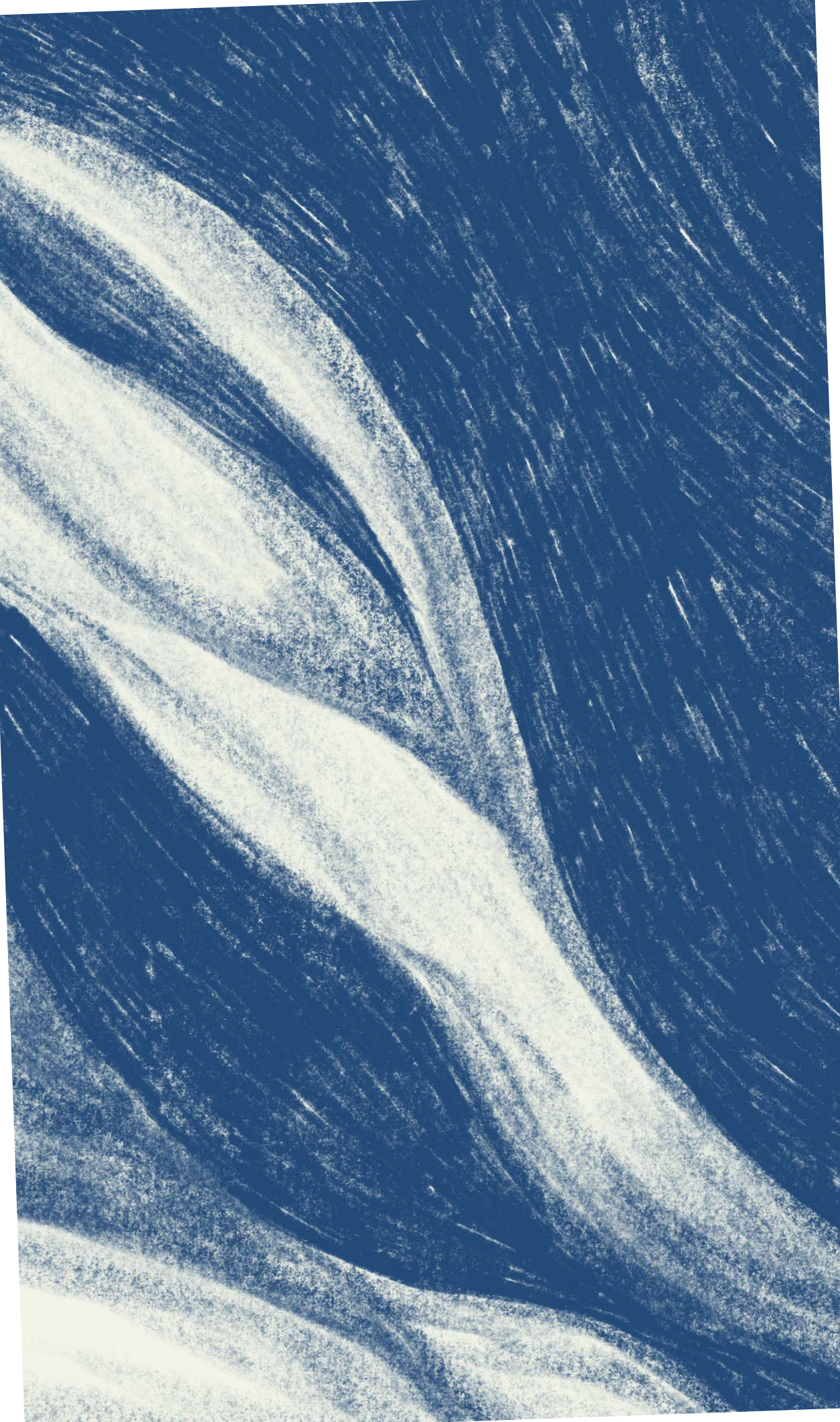
FÛT	BOUTEILLE + CANETTE
MOLSON Molson Ex, Coors, Molson Ultra, Apocalypso, Moretti 16 oz 11 MICROBRASSERIE LE TEMPS D'UNE PINTÉ Blanche des Ursulines, Pinch 16 oz 12	MOLSON Sol, Heineken, Heineken 0 % BOUTEILLE 341 ML 9 MICROBRASSERIE LE TEMPS D'UNE PINTÉ Bosco, Rosie, Premier Shift, Soupape, Long Nose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

VINS AU VERRE

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



CARTE DES VINS



CARTE DES VINS

Bulles

ITALIE

Vénétie, Ruffino, **Prosecco** | 53

FRANCE

Patrick Piuze, Non Dosé M.T., **Chardonnay** | 69

Veuve Cliquot Ponsardin, **Champagne** | 170

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

ÉTATS-UNIS

Californie, Bonny Doon, Vin Gris de Cigar, **Grenache + Cinsault 2023** | 48

FRANCE

Loire, De la Porte, Sancerre rosé, **Pinot noir 2023** | 109

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

AFRIQUE DU SUD

Western Cap, Mother Rock, Force Céleste, Swartland, **Cinsault 2021** | 61

CANADA

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

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

Blancs

AFRIQUE DU SUD

Western Cap, Adi Badenhorst, Secateurs, Swartland, **Chenin Blanc** 2022 | 53

ALLEMAGNE

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

AUSTRALIE

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

AUTRICHE

Basse-Autriche, Crazy Creatures, Kremstal, **Grüner Veltliner** 2022 | 52

CANADA

Ontario, Clos Jordanne, Jordan Village, **Chardonnay** 2021 | 89

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 | 59

Bordeaux, Chateau Les Arromans, Entre Deux Mers,
Sauvignon Blanc 2022 | 59

Bourgogne, Louis Moreau, Chablis Premier Cru Vau Ligneau, 2023 | 99

Bourgogne, Billard et fils, **Aligoté** 2023 | 57

Bourgogne, Philippe le Hardy, Clos Chaise Dieu, **Chardonnay** 2023 | 85

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

Loire, Reverdy, Terre de Maimbray, Sancerre, **Sauvignon blanc** 2023 | 92

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

Loire, Domaine de la Marinière, Blanc Bec, Chinon, **Chenin Blanc** 2023 | 75

Loire, Domaine de L'Écu, Schiste, **Melon de Bourgogne** 2022 | 56

Loire, Domaine Aubuisières, **Chenin Blanc** 2023 | 54

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 | 61

GRÈCE

Péloponnèse, Domaine de Tétramythose, **Muscat** 2023 | 69

ITALIE

Alto Adige, Alois Lagader, Terra Alpina, **Pinot Grigio** 2023 | 56

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

Vénétie, Inama, Soave Classico, **Garganega** 2022 | 56

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

NOUVELLE-ZÉLANDE

South Island, Saint Clair Estate, Origin, **Sauvignon Blanc** 2021 | 58

PORTUGAL

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

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

Beira Intérieur, Castelo Rodrigo, Quinta do Cardo, **Siria Blanc** 2022 | 56

Rouges

ARGENTINE

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

CANADA

Colombie-Britannique, Culmina, Golden mile Bench,

Cabernet-Sauvignon 2020 | 125

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, Bonny Doon, Le Cigare Volant, Central Coast, **Grenache** 2022 | 50

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 | 75

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

Côte Méditerranéenne, Mas Igneus, Fa 206, **Grenache** 2017 | 105

FRANCE

Beaujolais, Lapierre, Morgon, **Gamay** 2023 | 105

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

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

Bordeaux, Confidence de Prieuré-Lichine, Margaux,
Cabernet-Sauvignon 2022 | 119

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

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

Bourgogne, Louis Jadot, Côte-D'Or, **Pinot Noir** 2021 | 99

Bourgogne, François Guay, Chorey-les-Beaume, **Pinot Noir** 2021 | 129

Languedoc-Rousillon, Canet Valette, Antonyme, Saint Chinian,
Cinsault + Mourvèdre 2022 | 48

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

Rhône, J.L. Chave, Offerus, St-Joseph, **Syrah** 2019 | 135

Rhône, François Villard, L'appel des sereines, **Syrah** 2022 | 58

Sud-Ouest, Cosse Maisonnette, Le Combal, Cahors, **Malbec** 2021 | 53

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

Vallée du Rhône, L'Oratoire des papes, Châteauneuf du pape,
Grenache et Syrah 2021 | 160

.....

ITALIE

Abruzzes, Marina Cvetic, **Montepulciano d'Abruzzo** 2020 | 99

Emilie-Romagne, Umberto Cesari, Liano,
Sangiovese + Cabernet-Sauvignon 2020 | 67

Les Marches, Umani Ronchi, San Lorenzo, **Montepulciano** 2022 | 53

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

Sicile, Terre Nerre, Feudo di Mezzo, Etna, **Nerello Mascalese** 2020 | 140

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 | 119

Trenti Haut-Adige, Alois Lageder, Römigberg, **Schiava** 2022 | 74

Vénétie, Bolla, Valpolicella Ripasso, **Corvina** 2022 | 62

Vénétie, Luigi Righetti, Villa Righetti Amarone, **Corvina** 2021 | 115

PORTUGAL

Douro, Symington Family, Altano, **Touriga Nacional** 2021 | 47

Dão, Textura Wine, Pretexto Red, **Jaen + Touriga Nacional** 2021 | 87

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, McLaren Vale, Brash Higgins, **Chenin Blanc** 2023 | 85

France, Alsace, Vincent Fleith, Alsace **Complotation** 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, Bourgogne, Jean Dauvissat, **Chablis Premier Cru Vaillon** 2020 | 145

France, Bourgogne, P-L et J-F Bersan, **Chablis** 2023 | 99

France, Loire, Paul Prieur, **Sancerre** 2023 | 135

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

ROUGES

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

États-Unis, Californie, Château Ramey, Napa Valley **Cab. Sauvignon** 2018 | 250

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, Bordeaux, Château Palmer, Alter Ego, **Cab + Merlot** 2020 | 300

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

France, Jura, Jean-François Ganevat, En Billat, **Pinot noir** 2022 | 159

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

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

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

Italie, Toscane, Ottomani, Chianti Superior, **Sangiovese** 2022 | 85

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

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

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

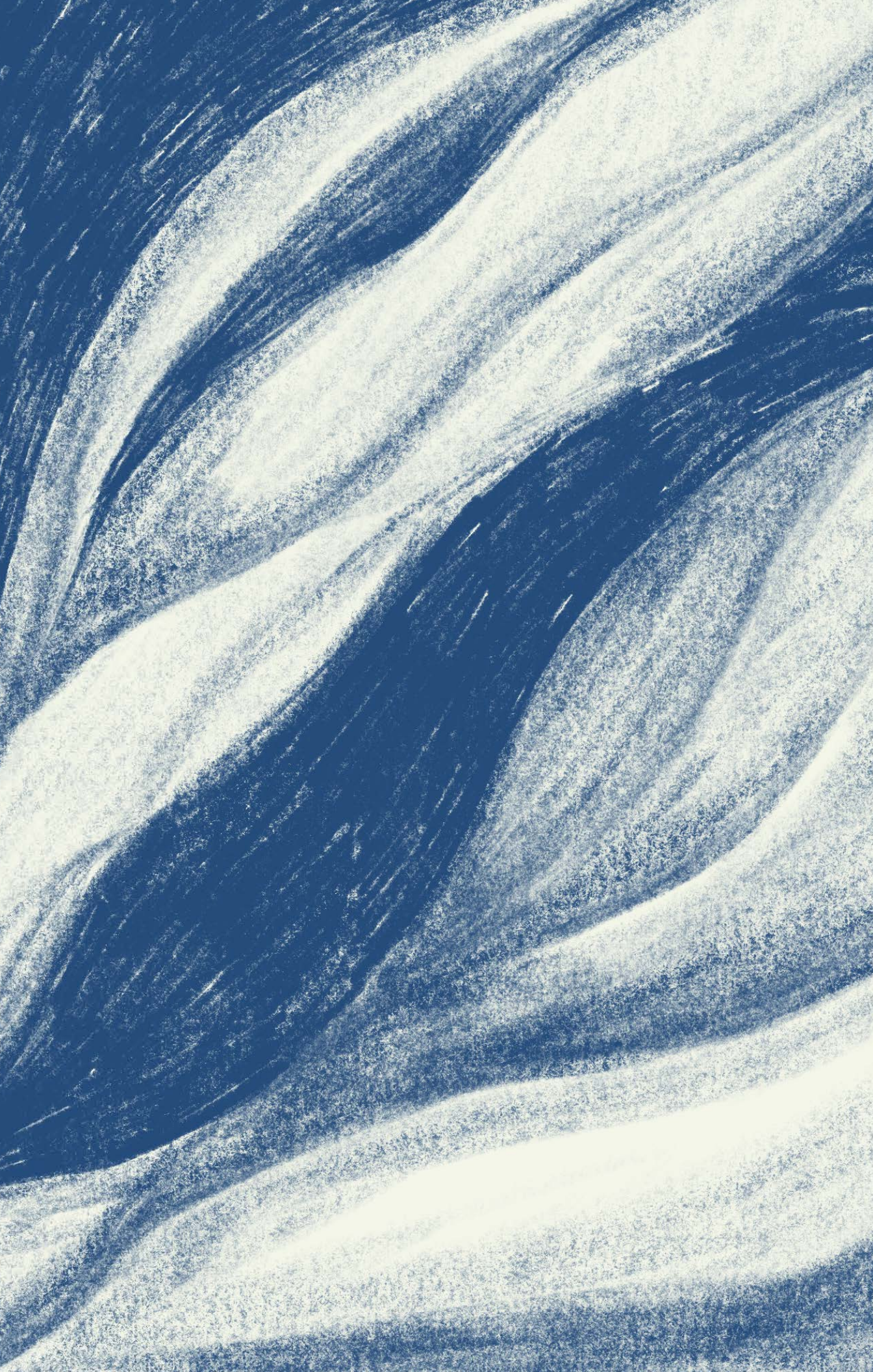
Italie, Lombardie, Barbacan, Fracia, Valtellina superiore, **Nebbiolo** 2018 | 175

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 torréfiées, écrasé de pommes de terre,
émulsion de basilic et sauce aigrette

🍴 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

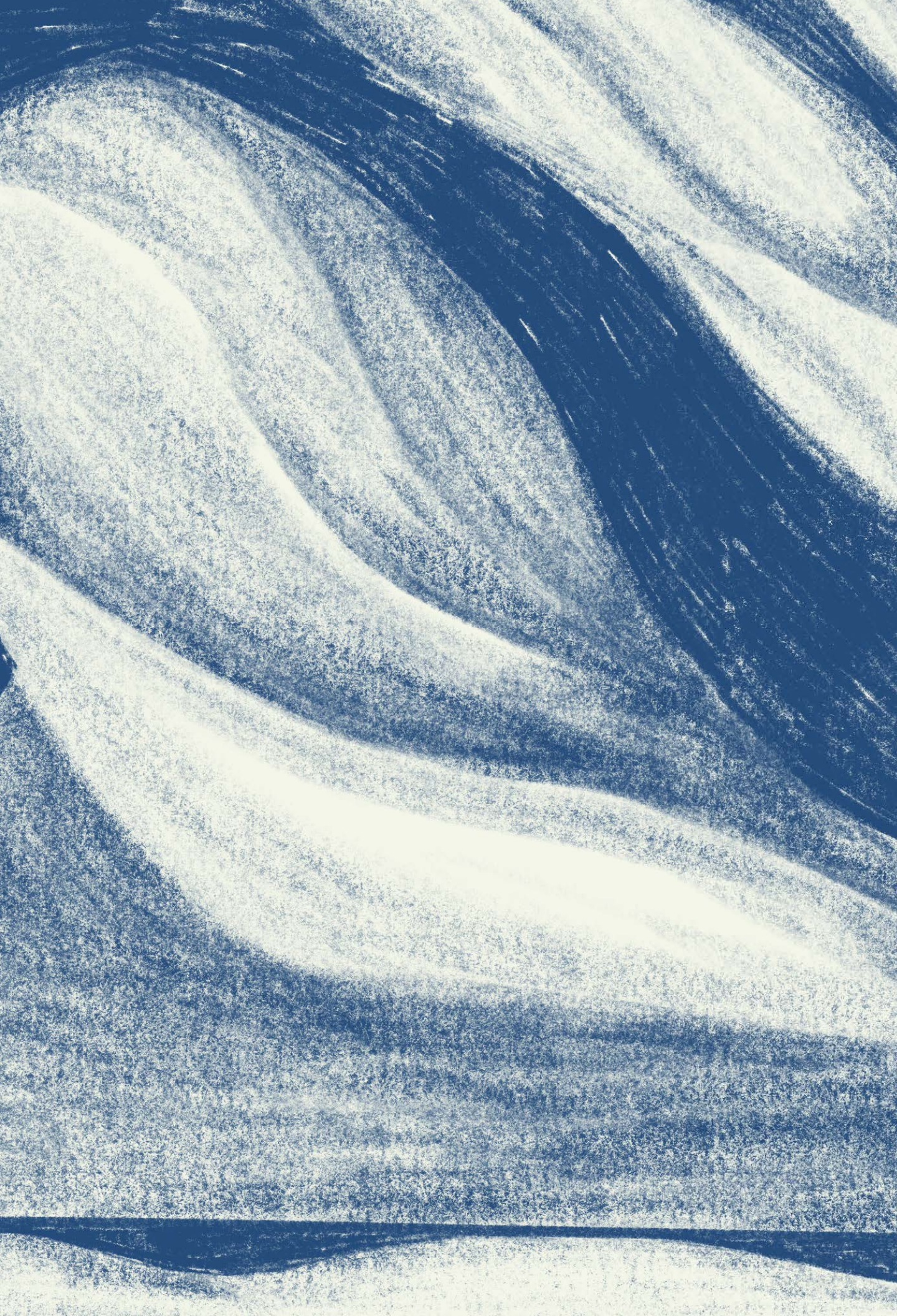




TABLE D'HÔTE

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.)

TARTARE DE CANARD, POIRE ET CASSIS

Mayonnaise à l'ail rôti et au romarin, tuile de parmesan, lardons de flanc de porc fumé

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

Stracciatella, zestes de citron confits, huile à l'aneth, poudre d'olives noires

Potage

POTAGE DU MOMENT

Plats

SACCHETTI AU FROMAGE ET CITRON | 65

Sur crème de maïs rôti, cheddar vieilli, jalapeño frais, chips de parmesan et huile de coriandre

CONTRE-FILET DE SANGLIER GRILLÉ À LA MOUTARDE | 70

Sur poêlée de pommes de terre à l'ail noir, sauce aux champignons et vin blanc

TRIO DE QUEUES DE HOMARD LAQUÉES AU SOJA ET AU SÉSAME | 80

Sur risotto aux pois verts et au citron, crumble épicé d'amandes fumées

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

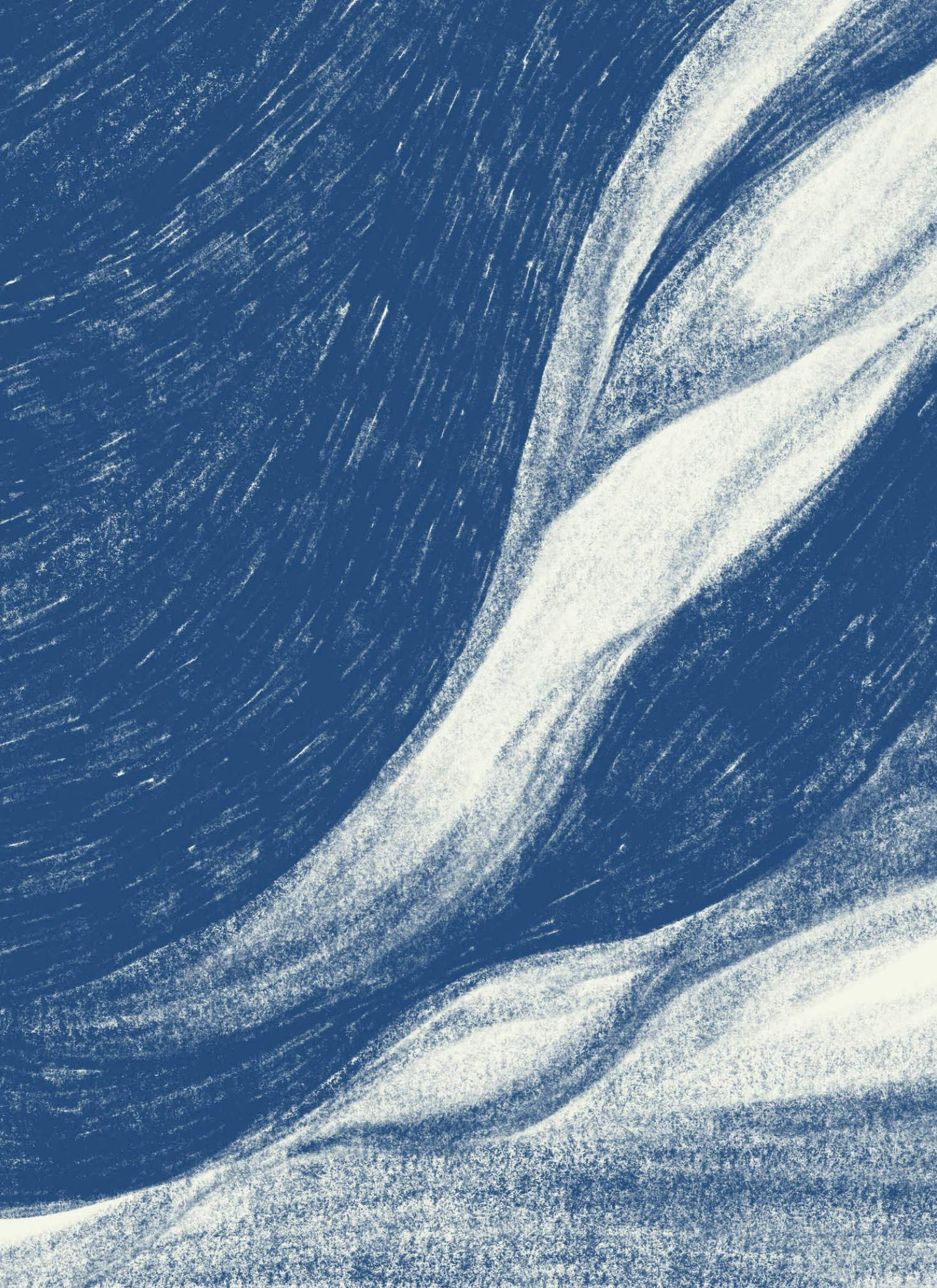
Desserts

DESSERT DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET INFUSION



MENU MIDI





MENU MIDI

LUNDI AU
VENDREDI

11 H → 14 H

POTAGE DU MOMENT

PÂTES CARBONARA | 24

Au poulet grillé et asperges

SALADE FRAÎCHE | 26

Avec saumon effiloché aux épices Thaï

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ | 30

Sauce dijon et poivre vert, servi avec purée de pommes de terre

MACREUSE DE BŒUF ET DEMI-QUEUE DE HOMARD | 32

Sauce béarnaise, servi avec frites et salade

CAFÉ INCLUS

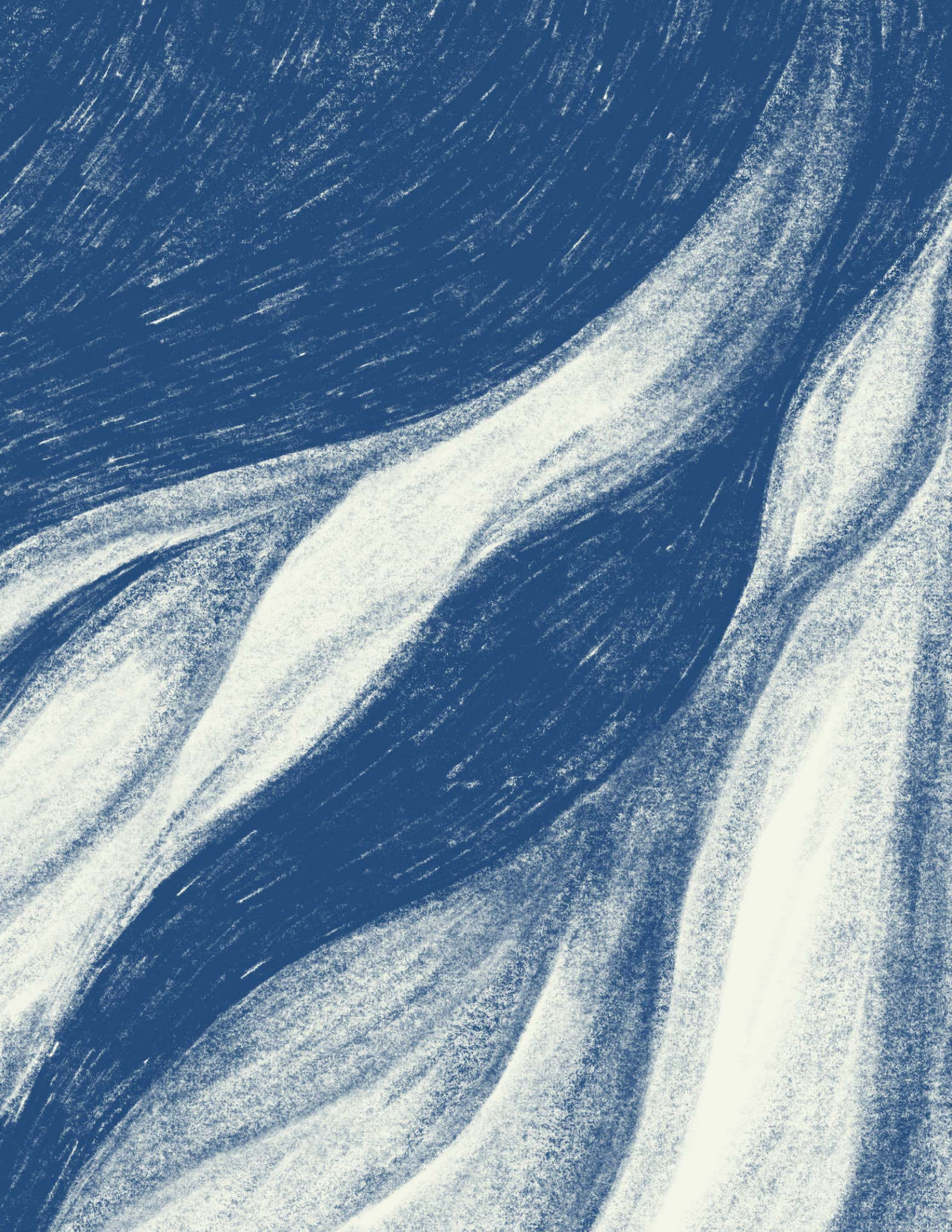
Dessert

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