

ROUGE VIN

CUISINE LITTORALE



COCKTAILS

+

BIÈRES

+

VINS AU VERRE



COCKTAILS

PAPILLES & MOLÉCULES | 23

BLOODY CRABE

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

DRAKE

Mezcal, Triple Sec, fruit de la passion, lime et flanc de porc

CHERRY BLOSSOM

Whisky, vermouth rouge, liqueur de cerise et chocolat artisanal

CHAMPAGNE ET CAVIAR

Champagne, croustilles Miss Vickie's, creme fraîche et caviar

LE DRY MARTINI

Gin, vermouth blanc, olive, caviar et huitre

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

Tequila, 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

MONT BLANC

Gin, Campari, St-Germain et Lambrusco

DIRTY SOUTH

Rhum, Chartreuse verte, Midori, jus de lime et Sprite

BIG APPLE

Cidre de glace, Fire Ball, Crown Royal à la pomme et jus de citron

MOCKTAILS | 10

CAFÉ VIETNAMIEN

Café, lait de coco, bâton de cannelle 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, Curaçao sans alcool, lime

BIÈRES

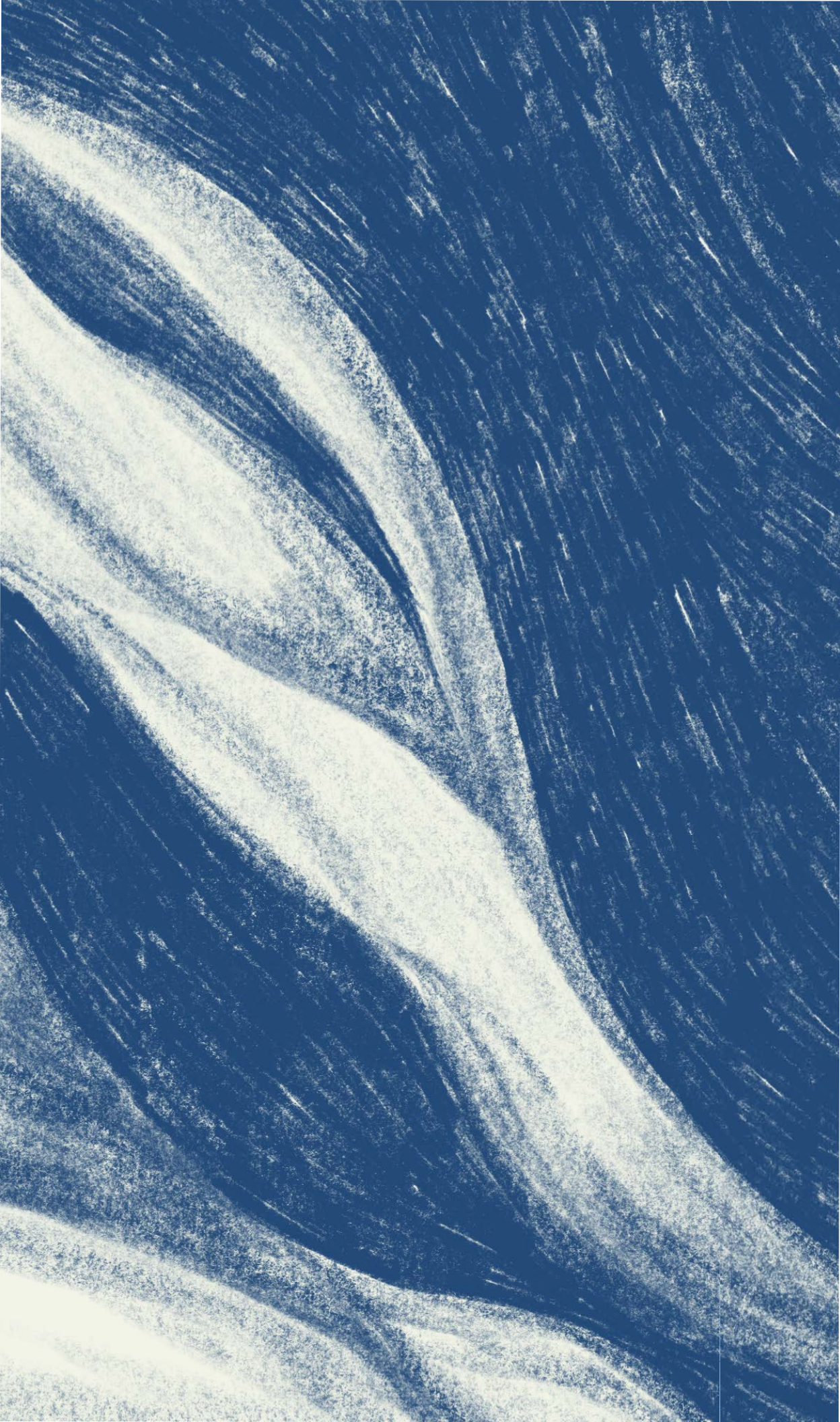
FÛT	BOUTEILLE + CANETTE
<p>MOLSON Molson Ex, Coors, Molson Ultra, Apocalypso, Moretti</p> <p>16 OZ 11</p> <p>MICROBRASSERIE LE TEMPS D'UNE PINTÉ Blanche des Ursulines, Pinch</p> <p>16 OZ 12</p>	<p>MOLSON Heineken, Heineken 0 %</p> <p>BOUTEILLE 341 ML 9</p> <p>MICROBRASSERIE LE TEMPS D'UNE PINTÉ Bosco,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

VINS AU VERRE

BULLES	ROSÉ
<p>PROSECCO 12 France, Ruffino</p> <p>CHAMPAGNE 20 France, Tribaut Schloesser</p>	<p>FRONTENAC GRIS 10 Canada, Clos Ste-Thècle</p> <p>GRENACHE 13 France, Réserve des Chastelles</p>
BLANCS	ROUGES
<p>PINOT GRIGIO 11 Italie, Perlage</p> <p>MALVASIA 13 Espagne, Canada La Torre</p> <p>BOURGOGNE ALIGOTÉ 12 France, Billard et Fils</p> <p>CHABLIS 18 France, Charly Nicolle</p> <p>GARGANEGA 14 Italie, Pieropan</p>	<p>SYRAH 13 France, François Villard</p> <p>BORDEAUX 12 France, Château de Recougne</p> <p>SANGIOVESE 17 Italie, San Felice</p> <p>TEMPRANILLO 15 Espagne, Condado de Haza</p> <p>PINOT NOIR 14 Allemagne, Burg Ravenburg</p>



CARTE DES VINS



CARTE DES VINS

Bulles

ITALIE

Vénétie, Ruffino, **Prosecco** | 55

Émilie-Romagne, Grasperossa Di Castelvetro, **Lambrusco** N.M. | 69

FRANCE

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

Veuve Cliquot Ponsardin, **Champagne** | 175

Louis Roederer, Cristal, **Champagne** 2015 | 575

CANADA

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

Rosés

FRANCE

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

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

Blancs

AFRIQUE DU SUD

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

ALLEMAGNE

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

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

Ontario, Hidden Bench, Fumé Blanc, **Sauvignon Blanc** 2021 | 89

Québec, Clos Sainte-Thècle, Vingt Blanc, **Frontenac** 2023 | 65

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 Thieuley, **Sauvignon Blanc** 2022 | 64

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

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

Bourgogne, L. Moreau, Chablis 1er Cru Vau Ligneau, **Chardonnay** 2023 | 119

Bourgogne, Patrick Piuze, **Chardonnay** | 73

Bourgogne, Philippe le Hardi, Clos de la Chaise Dieu, **Chardonnay** 2023 | 87

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

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, Arnaud Lambert, Saumur, Les Parcelles, **Chenin Blanc** 2023 | 54

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

V.D.F, Compair Igor, Lo Vin Roi, **Sauvignon Blanc** 2022 | 65

.....

HONGRIE

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

ITALIE

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

Alto Adige, Alois Lageder, **Gewurztraminer** 2023 | 69

Vénétie, Pieropan, Soave Classico, **Garganega** 2024 | 61

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

Vénétie, Filippi, Castelcerino, Soave Classico, **Garganega** 2024 | 69

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

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

Toscane, Ottomani, Vino Bianco, **Trebbiano + Malvasia** 2024 | 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

Rouges

ARGENTINE

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

CANADA

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

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

Ontario, Niagara Peninsula, Inniskillin, **Shiraz + Cab. Sauvignon** 2022 | 85

Colombie Britannique, Golden Mile Bench, Culmina, **Cab. Sauvignon** 2021 | 145

ÉTATS-UNIS

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

.....

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 2019 | 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

Côte Méditerranéenne, Miguel Torres, Gran Coronas, Penedes, 2014 | 69

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, Francois Guay, Chorey-les-Beaune, **Pinot Noir** 2022 | 125

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

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

Languedoc-Rousillon, Jeff Carrel, Les Darons, **Grenache** 2022 | 49

Loire, Domaine de la Chasseigne, Montbenoit, **Pinot Noir + Gamay** 2023 | 89

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

Rhône, Ogier, Artésis, **Grenache+Syrah** 2023 | 50

Rhône, Ogier, La Serine, Côte-Rôtie, **Syrah** 2022 | 245

Sud-Ouest, Combel-La-Serre, Pur Fruit du causse, Cahors, **Malbec** 2021 | 60

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

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



ITALIE

Abruzzes, Masciarelli, **Montepulciano d'Abruzzo** 2022 | 53

Emilie-Romagne, Umberto Cesari, Liano,
Sangiovese + Cabernet-Sauvignon 2020 | 69

Piedmont, Mascarello Giuseppe e Figlio, **Dolcetto D'Alba** 2023 | 135

Piedmont, Vietti, Trevi, **Barbera d'Asti** 2022 | 69

Piedmont, Ratti, Marcenasco, Barolo, **Nebbiolo** 2019 | 199

Piedmont, Travaglini, Gattinara, **Nebbiolo** 2020 | 105

Piedmont, Giacomo Fenocchio, Barolo, **Nebbiolo** 2020 | 175

Pouilles, Cosimo Taurino, Salice Salentino, **Negro Amaro** 2013 | 66

Toscane, La Fortuna, Rosso Di Montalcino, **Sangiovese** 2019 | 129

Toscane, Le Ragnaie, Trocone, **Sangiovese** 2021 | 62

Toscane, San Felice, Il Grigio, Chianti Classico, **Sangiovese** 2020 | 75

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

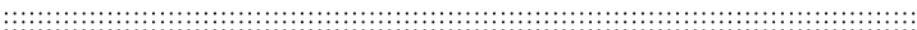
Vénétie, Guerrieri Rizzardi, 3 Cru Amarone, **Corvina + Rondinella** 2020 | 150

PORTUGAL

Douro, Symington Family, Altano, **Touriga Nacional** 2021 | 48

Douro, Vale de Pios, Vinha das Arzilas, **Touriga Nacional** 2011 | 139

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

Allemagne, Württemberg, Ida Maria, **Méthode Champenoise**, N.M. | 105

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

France, V.D.F., Les Truffières de Thieuley, **Chardonnay** 2020 | 110

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

France, Bourgogne, Sylvain Pataille, **Bourgogne Aligoté** 2023 | 91

France, Loire, Claude Riffault, **Sancerre** 2023 | 155

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

France, Roussillon, Domaine Cazes, Les Clos Paulilles, **Blanc de Noirs** 2024 | 125

France, Roussillon, Domaine des Terres Blanches, **Picpoul de Pinet** 2024 | 89

France, Pays d'Oc, Vignoble Jeanjean, Secret De Lunès, **Viognier** 2024 | 77

ROUGES

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

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

France, VDF, Yohann Moreno, Apache, **Carignan + Grenache** 2022 | 80

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

Italie, Piedmont, Mascarello Giuseppe e Figlio, Langhe, **Nebbiolo** 2022 | 250

Italie, Piedmont, Ca' Del Baio, Autinbej, Barbaresco, **Nebbiolo** 2022 | 130

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

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

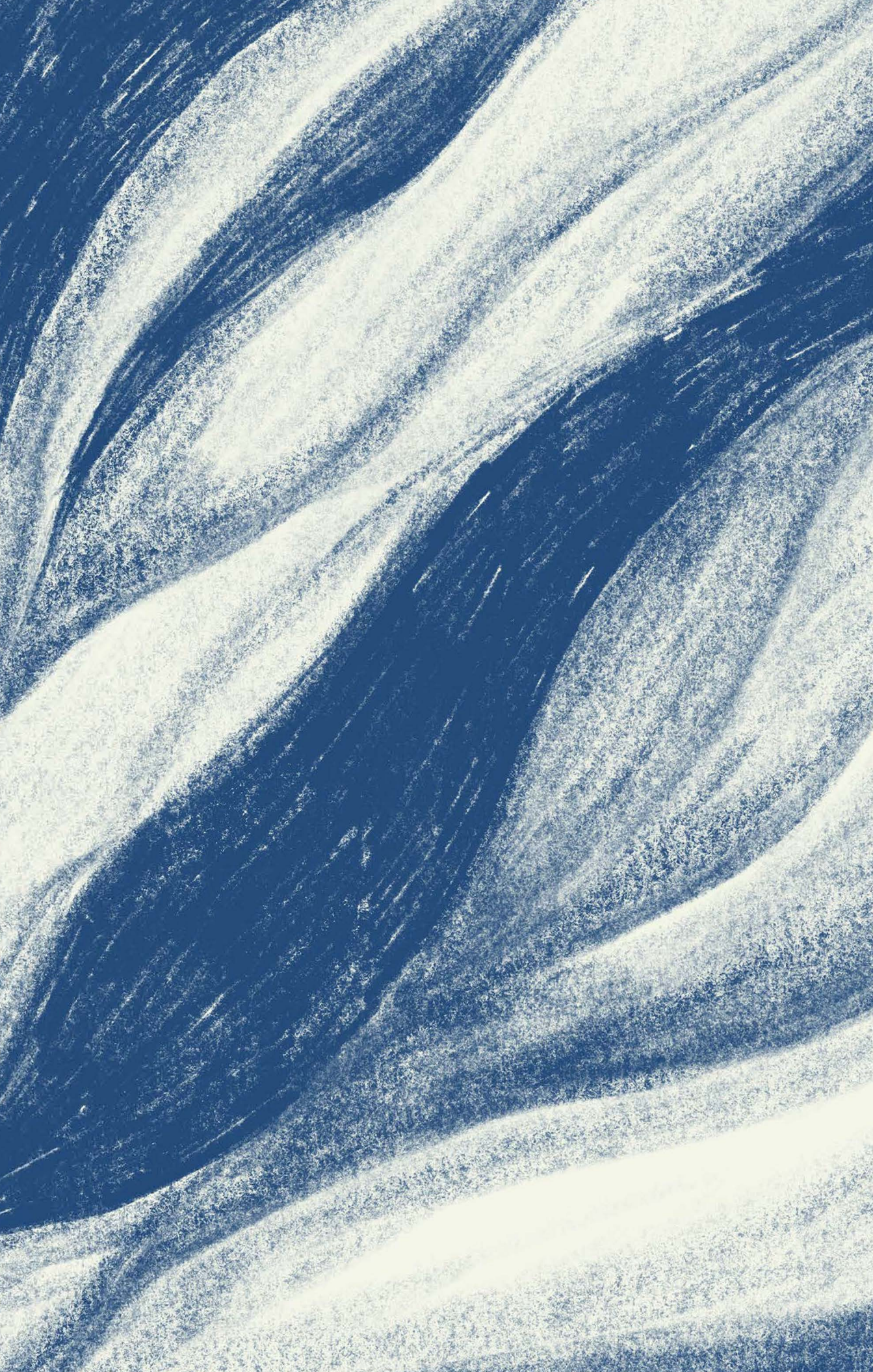
Italie, Toscane, Tignanello, **Sangio+Cab** 2021 | 375

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

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



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

CARPACCIO DE FILET DE BOEUF | 22
Aux herbes, fromage bleu, pignons de pin, caviar de graines de moutarde

FRITES MAISON | 12
Fromage fumé, bacon, mayonnaise barbecue

🥗 SALADE DE BETTERAVES | 16
Stracciatella, pistaches et caramel balsamique

HUÎTRES SELON L'ARRIVAGE
6 huîtres | 20 - 12 huîtres | 38

PIEUVRE GRILLÉE | 25
Houmous à l'encre de seiche et Chipotle

TARTARE DE BŒUF
À la truffe et parmesan, garni de moelle de boeuf au Pinot noir
ENTRÉE 3 OZ | 20
PLAT 6 OZ (FRITES) | 38

TARTARE DE SAUMON
Pommes vertes, ciboulette et éclats de noisettes
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, huîtres, tataki de thon, moules froides en vinaigrette

Planches à partager

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

🥗 BRIE CHAUD ET FONDANT | 26
À la truffe d'été, champignons rôtis et épinards servi avec focaccia grillée

🥗 BURRATTINI À LA CORÉENNE | 28
Sauce tomatée au Gochujang, salade de concombre, coriandre et sésame

ESCALOPES DE FOIE GRAS | 45
Poêlées, croustillantes à la fleur de sel, crème brûlée à la figue et caramel de Porto

Plats

FISH'N CHIPS DE MORUE | 30

Servi avec salade et frites

BURGER DE BOEUF ANGUS | 26

Pancetta croustillant, fromage fumé, mayonnaise BBQ, servi avec frites et salade

TAGLIATELLES À LA VONGOLE | 30

Aux palourdes, crevettes, saucisson calabrese, tomates et ail rôti

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS | 30

Effiloché de canard confit, sauce crémeuse aux asperges et pancetta rôtie

JOUE DE BOEUF | 38

Braisée au vin rouge, betteraves rôties, gratin dauphinois au fromage de chèvre

SAUMON GRILLÉ | 34

Arancinis aux épinards, sauce à la betterave, lime et infusion de citronnelle

🍴 STEAK DE CHOU-FLEUR | 28

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

Bord de mer et grillades

STEAK FRITES | 45

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

FILET MIGNON | 60

Bœuf AAA 6 oz, garni de beurre de foie gras et truffe, chips de pancetta

TERRE ET MER | 75

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

CARRÉ D'AGNEAU | 65

À la moutarde, miel et romarin, polenta frite et huile aux herbes

ASSIETTE DE LA MER | 80

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

TRILOGIE DE HOMARD | 65

Laqué au soja et au sésame, servi avec risotto au citron et des amandes assaisonnées au chipotle

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 béarnaise

Un petit extra...

(À AJOUTER À VOTRE PLAT)

MAYONNAISE ASSAISONNÉE | 3

CHAMPIGNONS SAUTÉS | 5

FRITES MAISON | 6

SALADE DU CHEF | 6

FROMAGE BLEU | 6

PÉTONCLES POÊLÉS (3) | 30

FOIE GRAS POÊLÉ | 20

CREVETTES (6) | 15

SECTION DE CRABE | 24

QUEUE DE HOMARD | 24

Desserts

AFFOGATO AU CHOCOLAT | 12
**Boule de gelato au chocolat amer, servie dans
un café espresso**

TARTE À LA LIME DES KEYS | 12

TARTE AU SUCRE ET PACANES | 10

GÂTEAU TRIPLE CHOCOLAT | 10
(Sans gluten)

GÂTEAU AU FROMAGE FAÇON
CRÈME BRÛLÉE | 10

GÂTEAU FONDANT AUX POMMES ET
CAMEL | 12

ENFANTS & TOUT-PETITS

PÂTES CARBONARA | 12

LANIÈRES DE POULET | 14

FISH'N CHIPS DE MORUE | 20

MACREUSE DE BŒUF | 20

ASSIETTE MATELOT | 35
Crevettes, homard, riz et légumes



TABLE D'HÔTE

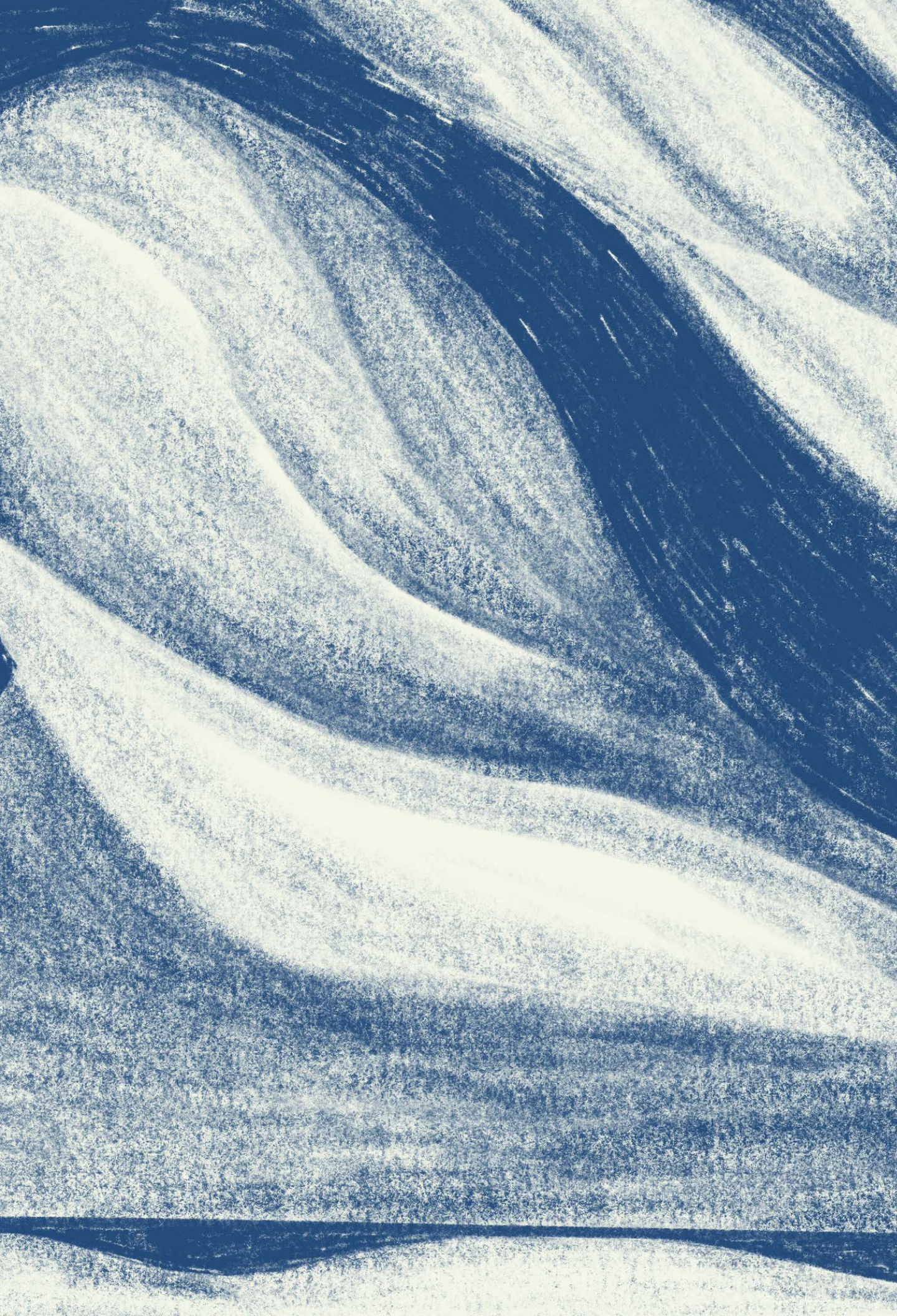




TABLE D'HÔTE

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 THON
À la betterave et poire d'Asie

PAILOT DE CHÈVRE FRIT
Miel à l'ail confit, amandes épicées croquantes, pommes vertes et roquette, vinaigrette au balsamique blanc et citron

Potage

POTAGE DU MOMENT

Plats

FILET DE SAUMON GRILLÉ | 65
Gnocchis au saumon fumé, tombée de poireaux, gel de citron et câpres

TOMAHAWK DE PORC NAGANO | 70
Laqué de sauce Coréenne épicée au miel, purée de pommes de terre au bacon, salade acidulée à la lime et noix de cajou caramélisées

MÉDAILLON DE CERF POÊLÉ | 75
Sauce au poivre et brandy, pavé de pommes de terre crémeux et carottes nantaises glacées
EXTRA FORFAIT | 5

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

CALMARS FRITS MAISON

Avec zucchini et oignons frits

■ SALADE DE BETTERAVES
Stracciatella, pistaches et caramel balsamique

TARTARE DE BŒUF

À la truffe et parmesan, garni de moelle de boeuf au Pinot noir

Plats signatures

FISH'N CHIPS DE MORUE | 50
Servi avec salade et frites

■ RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS | 45
Sauce crémeuse aux asperges et champignons

SAUMON GRILLÉ | 54
Arancinis aux épinards, sauce à la betterave,
lime et infusion de citronnelle

JOUE DE BOEUF | 58
Braisée au vin rouge, betteraves rôties, gratin
dauphinois au fromage de chèvre et cheddar

STEAK FRITES | 65
Macreuse de bœuf AAA 8 oz, asperges grillées,
frites et sauce au poivre vert

FILET MIGNON | 80
Bœuf AAA 6 oz, garni de beurre de foie gras et
truffe, chips de pancetta

ASSIETTE DE LA MER | 100
Moules, crevettes, pétoncles, crabe et homard,
servis avec riz et légumes

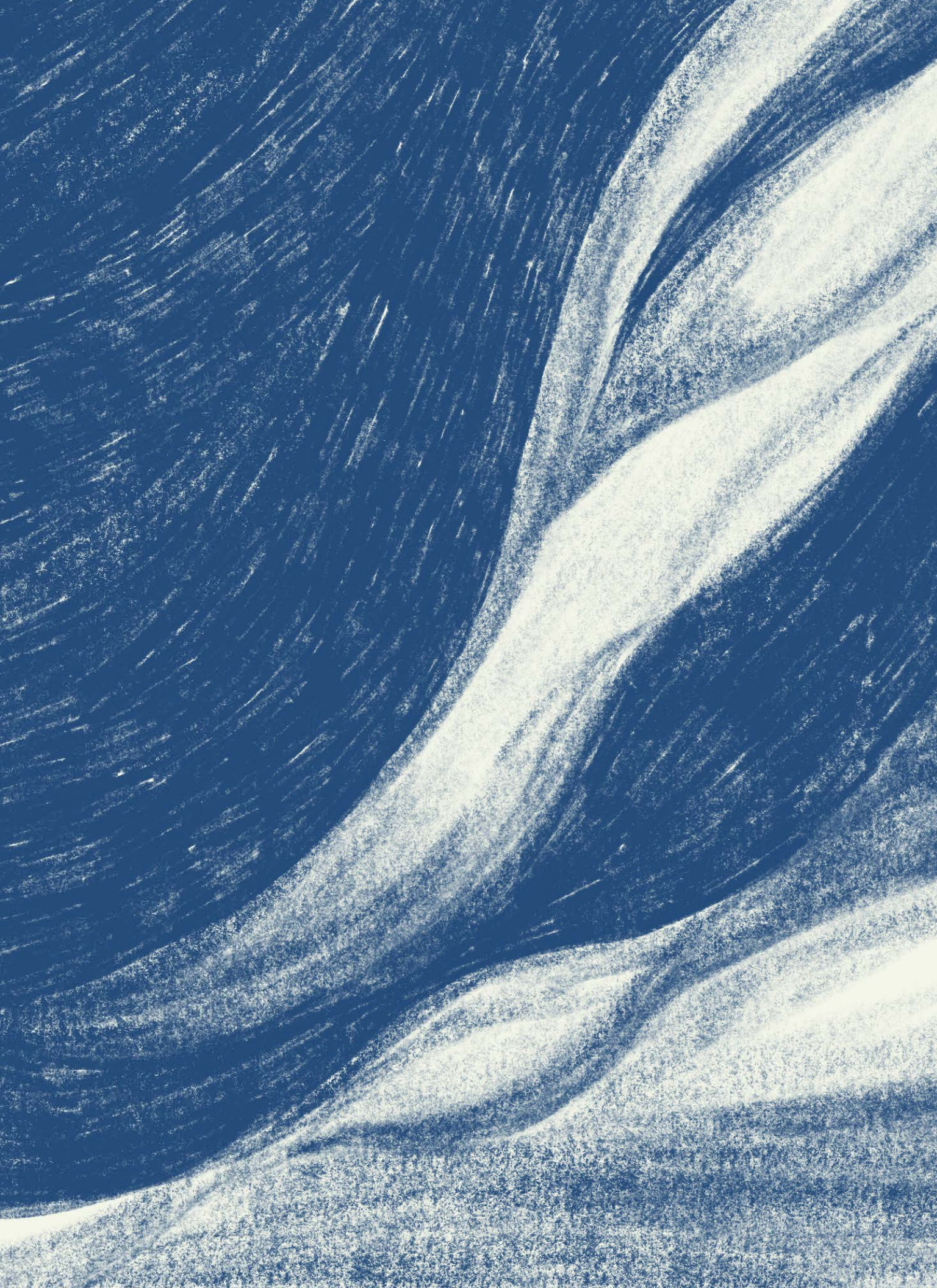
Desserts

SÉLECTION DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET INFUSION



MENU MIDI





MENU MIDI

LUNDI AU
SAMEDI

11 H → 14 H

POTAGE DU MOMENT

PÂTES AUX TROIS FROMAGES | 26

Asperges et épinards

SANDWICH AU BŒUF EFFILOCHÉ, STYLE LOUISIANE | 28

Salade croquante et frites maison

SALADE REPAS AU POULET GRILLÉ, FAÇON MEXICAINE | 28

Salsa, crème sûre et guacamole à la coriandre

SAUMON GRILLÉ ET CREVETTES | 30

Sauce homardine, servi avec asperges et pommes de terre Yukon Gold

CAFÉ INCLUS

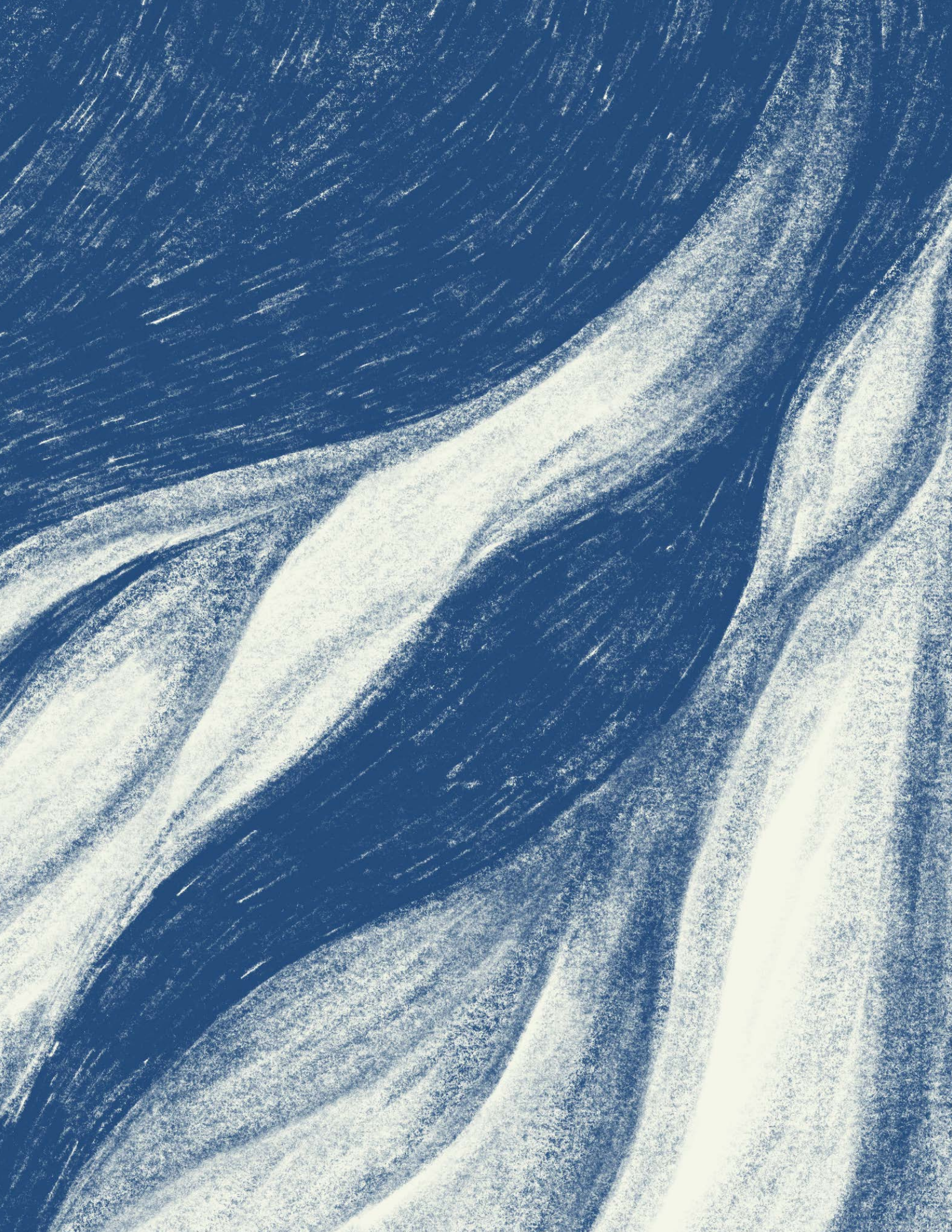
Dessert

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 GRAND-MÈRE

BACON

FÈVES AU LARD

CRÊPES FINES ET SIROP D'ÉRABLE

MOULES

POMMES DE TERRE

PURÉE DE POMMES DE TERRE

DÉCOUPE DE RÔTI DE BŒUF

DÉCOUPE DE JAMBON RÔTI

SAUMON EN SAUCE
HOLLANDAISE AU CAVIAR

PÂTES AUX TOMATES
SÉCHÉES ET LÉGUMES