

# ROUGE VIN

CUISINE LITTORALE



COCKTAILS

+

BIÈRES

+

VINS AU VERRE



# COCKTAILS

PAPILLES & MOLÉCULES | 23

COCKTAILS FUNKY | 15

## 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, crème fraîche et caviar

## LE DRY MARTINI

Gin, vermouth blanc, olive, caviar et huître

COCKTAILS ALLONGÉS | 10

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

COCKTAILS CLASSIQUES | 12

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

DIGESTIFS | 12 +

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

## 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

## TAJIN

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

### MOLSON

**Molson Ex, Coors, Molson Ultra,  
Apocalypso, Moretti**

16 OZ | 11

MICROBRASSERIE  
LE TEMPS D'UNE PINTE  
Blanche des Ursulines, Pinch

16 OZ | 12

### MOLSON

**Heineken, Heineken 0 %**

BOUTEILLE 341 ML | 9

MICROBRASSERIE  
LE TEMPS D'UNE PINTE  
Bosco, Rosie,  
Premier Shift, Soupape, Long Nose

CANETTE 473 ML | 12

# VINS AU VERRE

## BULLES

## ROSÉ

PROSECCO | 12  
**France, Ruffino**

CHAMPAGNE | 20  
**France, Tribaut Schloesser**

FRONTENAC GRIS | 10  
**Canada, Clos Ste-Thècle**

GRENACHE | 13  
**France, Réserve des Chastelles**

## BLANCS

## ROUGES

PINOT GRIGIO | 11  
**Italie, Perlage**

MALVASIA | 13  
**Espagne, Canada La Torre**

BOURGOGNE ALIGOTÉ | 12  
**France, Billard et Fils**

CHABLIS | 18  
**France, Charly Nicolle**

GARGANEGA | 14  
**Italie, Pieropan**

SYRAH | 13  
**France, François Villard**

BORDEAUX | 12  
**France, Château de Recougne**

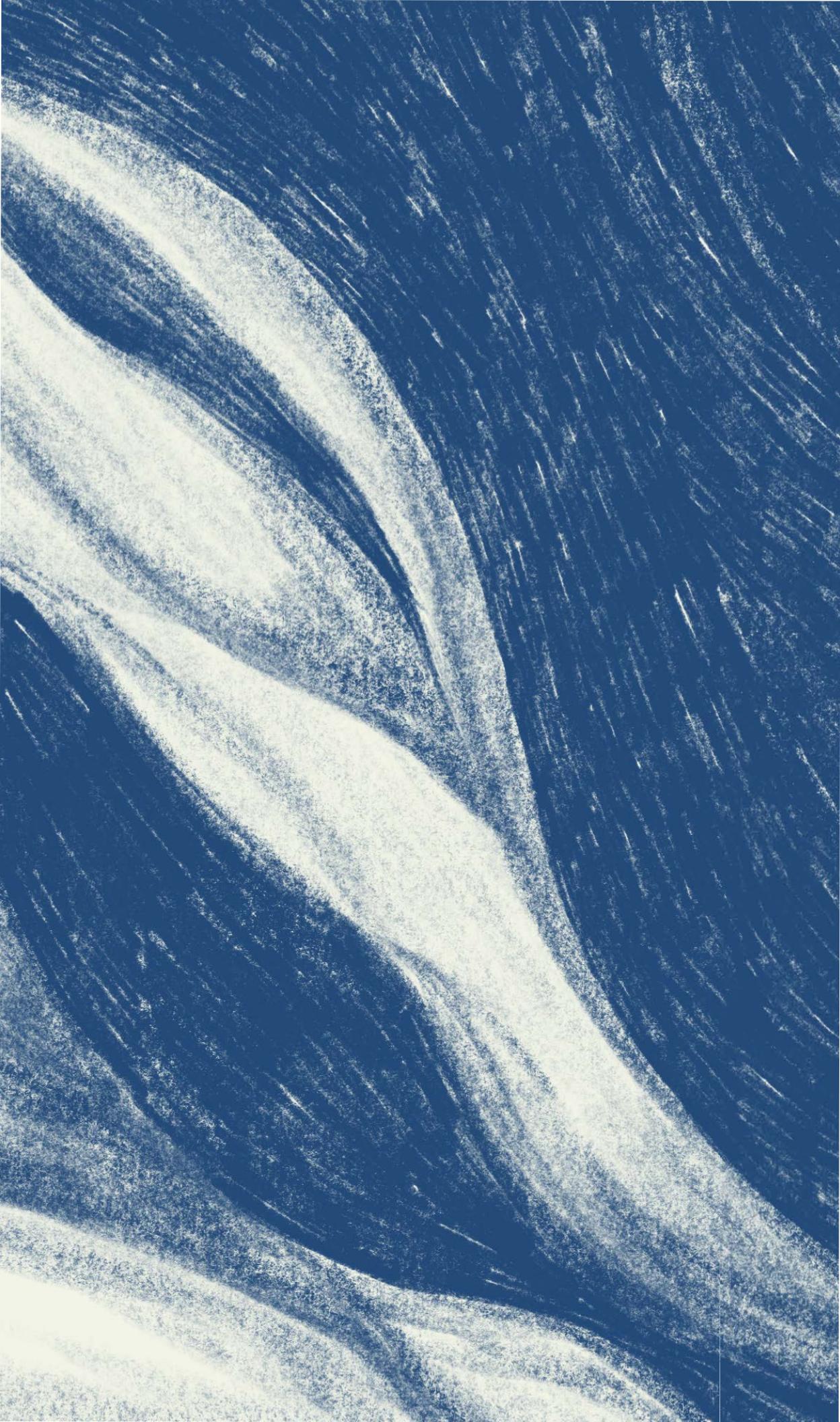
SANGIOVESE | 17  
**Italie, San Felice**

TEMPRANILLO | 15  
**Espagne, Condado de Haza**

PINOT NOIR | 14  
**Allemagne, Burg Ravenburg**



CARTE  
DES VINS



# CARTE DES VINS

## *Bulles*

### **ITALIE**

Vénétie, Ruffino, **Prosecco** | 55

Émilie-Romagne, Grasparossa 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

#### **PORTRUGAL**

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

Abruzze, 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, Römingberg, **Schiava** 2022 | 74

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

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

## PORTRUGAL

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 **Complatation** 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, Émelie Romagne, Guian, **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

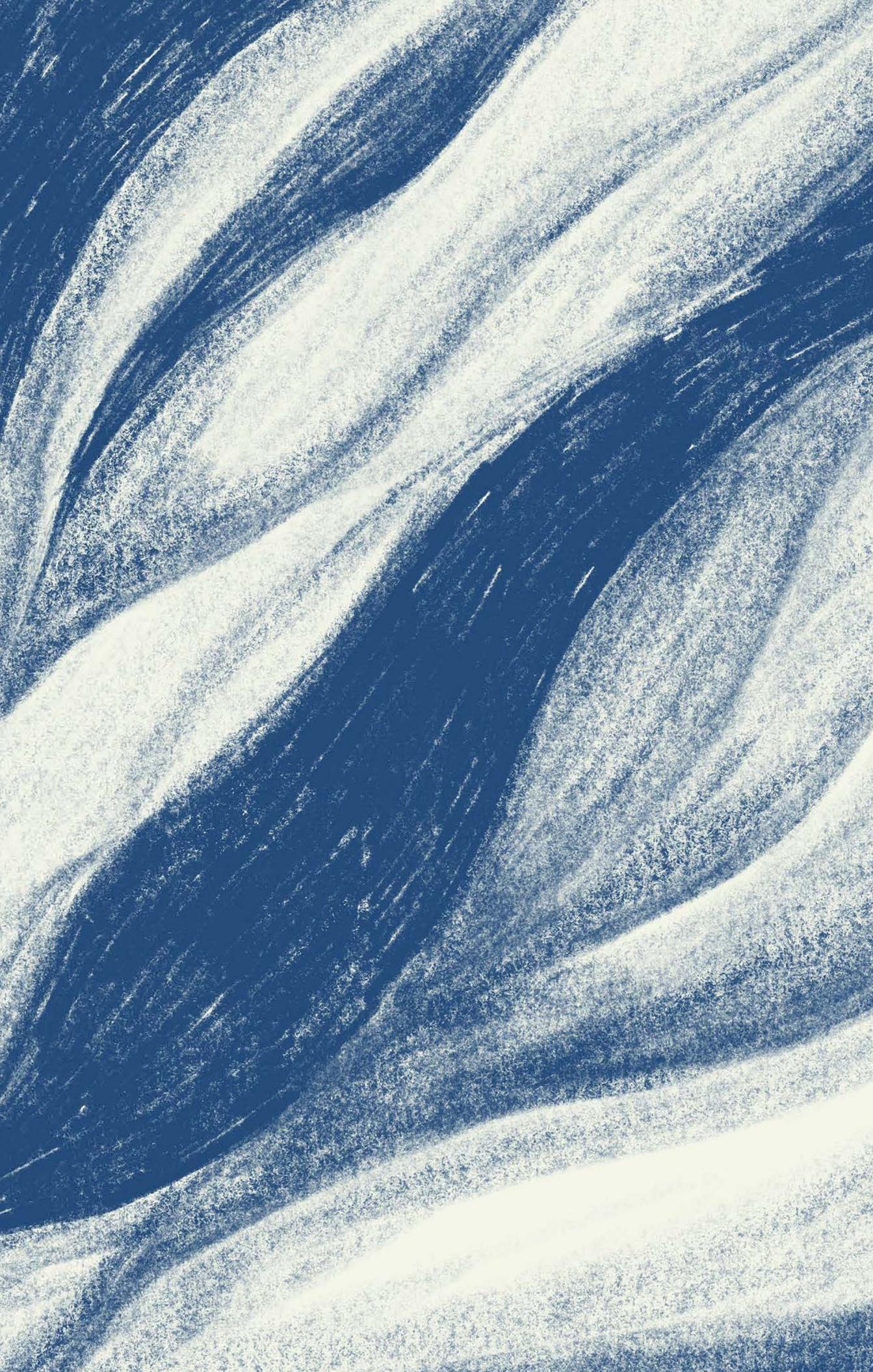
Italie, Toscane, San Felice, Il Grigio, **Sangiovese** 2010 | 175

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

MENU



**MENU**



# ROUGE VIN × LA MARINA

## *Entrées et petites fâmes*

BISQUE DE FRUITS DE MER | 18

**Au brandy, garnie de crevettes et homard**

CALMARS FRITS MAISON | 20

**Avec zucchinis 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 BOEUF

**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

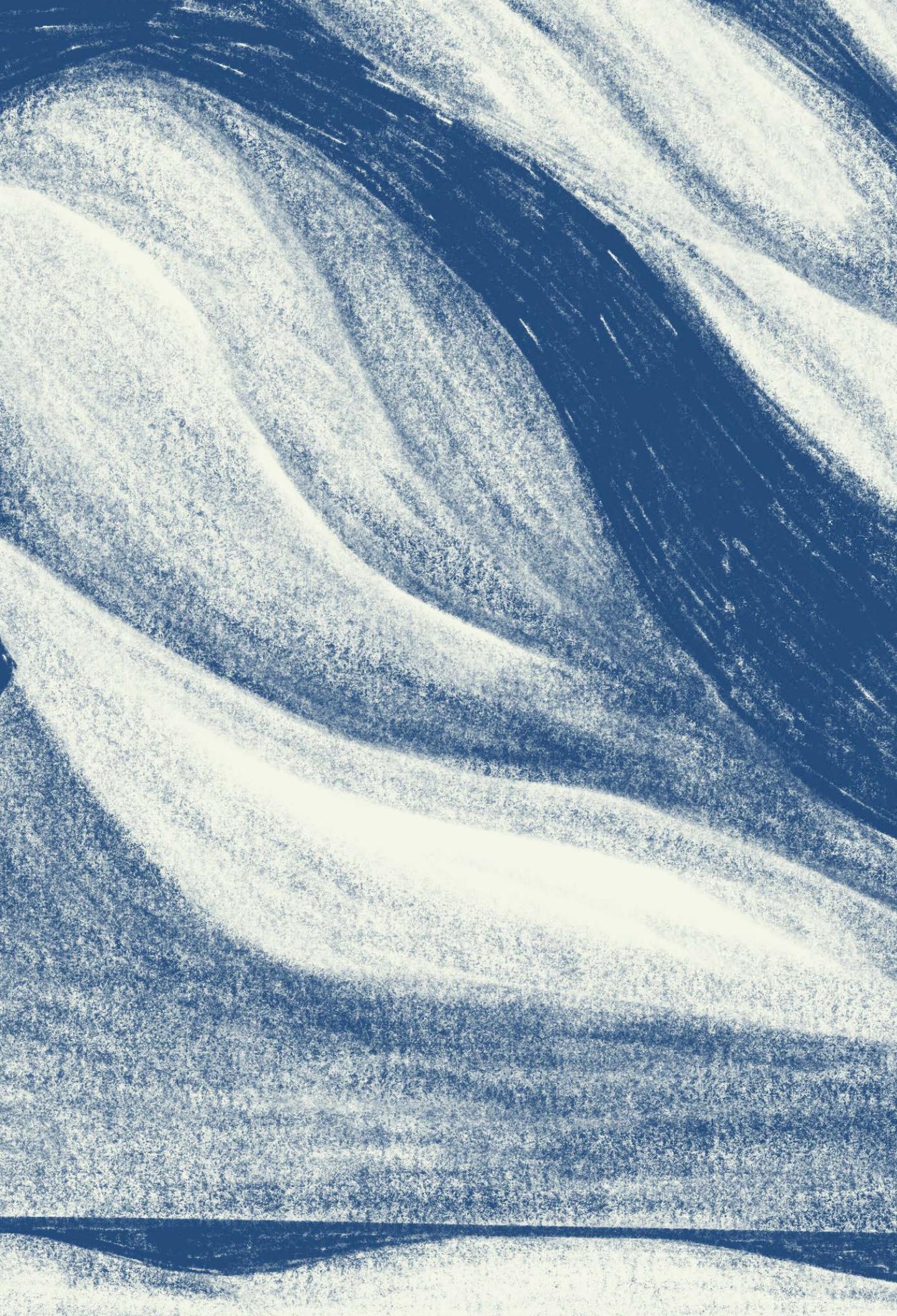
GÂTEAU FONDANT AUX POMMES ET CARAMEL | 12

## 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

PAILLOT 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 POËLÉ | 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 zucchinis 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

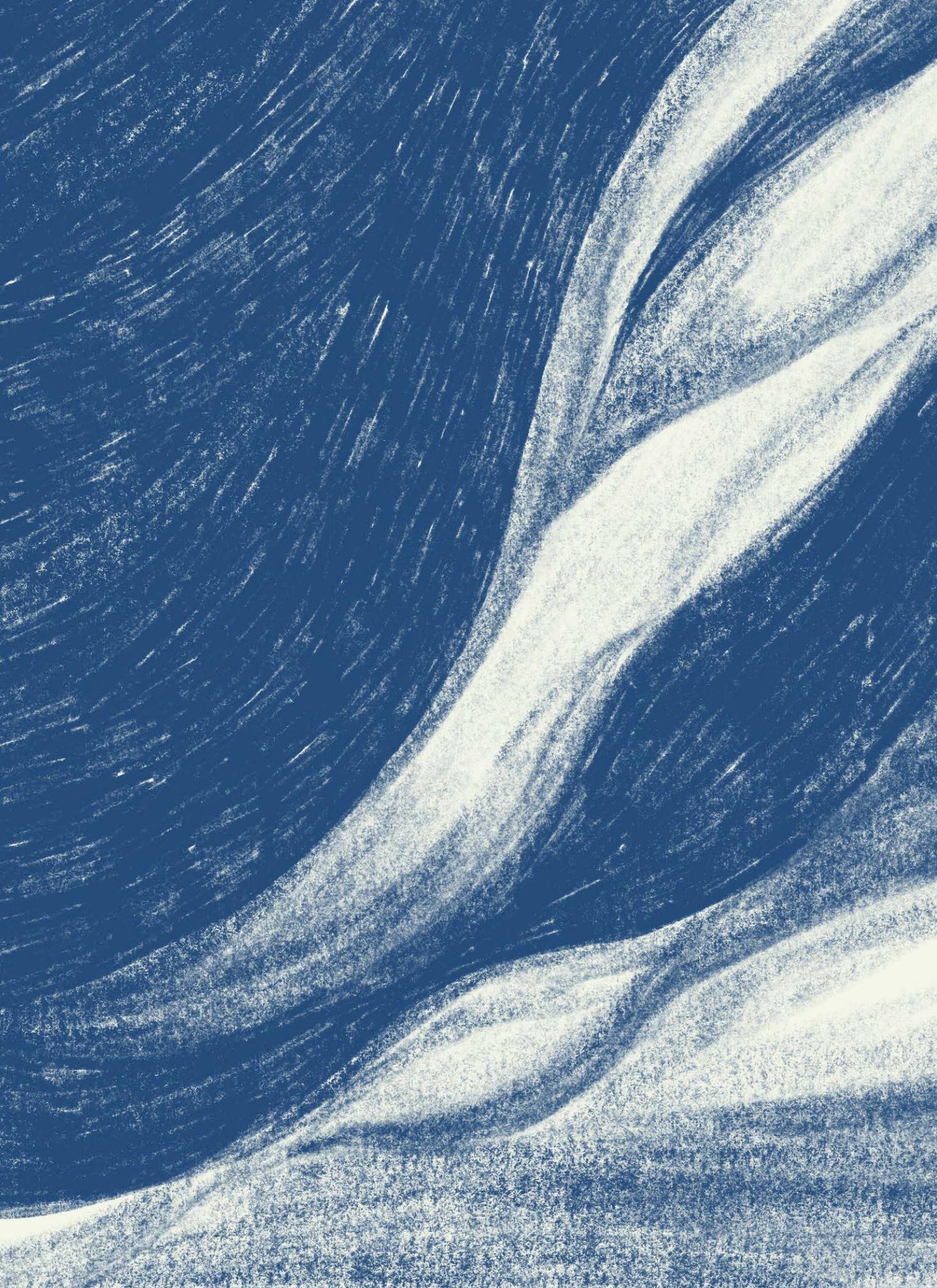
## *Desserts*

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*

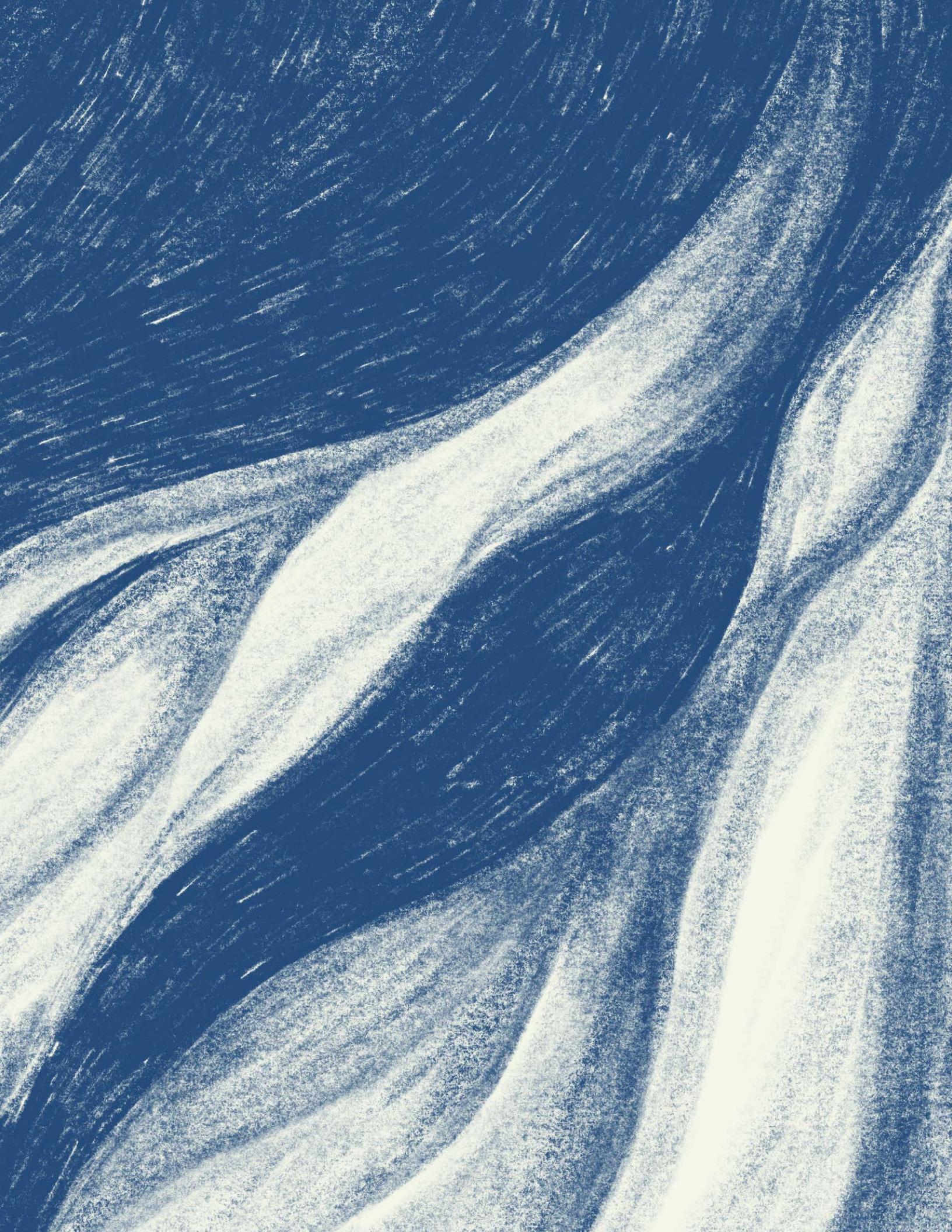
Choix du  
chef

5 \$

BRUNCH



## 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