







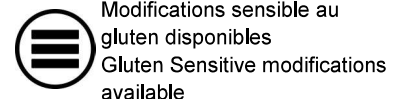
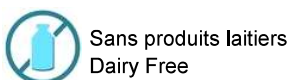




ENTRÉES - APPETIZERS

-   **SALADE GABRIÈLE - GABRIÈLE SALAD** pt / sm \$4.95
mélange mesclun, tomates, concombres, carottes, radis, vinaigrette à l'érable gr / lg \$8.95
spring mix, tomatoes, cucumbers, carrots, radishes, maple vinaigrette
-  **SALADE CÉSAR - CAESAR SALAD** pt / sm \$6.95
laitue romaine, bacon, croutons, parmesan, sauce césar maison gr / lg \$11.95
romaine lettuce, bacon, croutons, parmesan, house caesar dressing
- SOUPE DU JOUR - SOUP OF THE DAY** tasse / cup \$4.95
reg. \$6.95
-  **CHAUDRÉE - CHOWDER** pt / sm \$13.95
pétoncles, crevettes et moules dans un bouillon au lait de noix de coco, à la crème
et au basilic
scallops, shrimp and mussels in a coconut milk, cream and basil broth
-   **MOULES À L'ACADIENNE - ACADIAN STYLE MUSSELS** ½ lb \$6.95
cuites à la vapeur avec oignons, celeri et ail 1 lb \$11.95
steamed with onions, celeri and garlic
-  **MOULES CRÉMEUSES - CREAMY MUSSELS** ½ lb \$7.95
cuites à la vapeur et servi avec sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines 1 lb \$13.95
herbes
steamed and topped with creamy white wine, parmesan and fine herb sauce
-  **ESCARGOTS À LA PROVENÇALE** \$9.95
beurre à l'ail, oignons, tomates, au gratin
garlic butter, onions, tomatoes, au gratin
- PÉPITES DE MORUE - COD BITES** \$11.95
légerement panées, servies avec trempette tartare
lightly breaded and served with tartar dipping sauce





LES FAVORIS - OUR FAVORITES

CASSEROLE AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD CASSEROLE

\$26.95

pétoncles et crevettes cuits au four dans une sauce au fromage onctueuse, servis avec riz et légumes
scallops and shrimp baked in a rich cheese sauce, served with rice and vegetables

SAUMON À L'ÉRABLE - MAPLE SALMON

\$26.95

saumon glacé au sirop d'érable, cuit au four et servi avec riz et légumes
oven baked maple glazed salmon, served with rice and vegetables

CHAUDRÉE - CHOWDER

\$22.95

pétoncles, crevettes et moules dans un bouillon au lait de noix de coco, à la crème et aux herbes
scallops, shrimp and mussels in a coconut milk, cream and herb broth

FISH & CHIPS

2pc \$14.95

morue légèrement panée, servie avec frites, salade de chou et sauce tartare
lightly breaded cod, served with fries, coleslaw and tartar sauce

3pc \$19.95

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ - BBQ PORC RIBS

\$26.95

glacées et grillées à la sauce BBQ, servies avec pommes de terre et légumes
grilled and glazed in BBQ sauce, served with potatoes and vegetables

BURGERS & SANDWICHES

Servis avec frites et salade de chou - Served with fries and coleslaw

LOBSTER ROLL (FROID - COLD)

\$19.95

homard, mayo et laitue dans un pain grillé - lobster, mayo and lettuce in a grilled bun

BURGER AU POISSON - FISH BURGER

\$14.95

morue légèrement panée, laitue et sauce tartare sur un pain grillé
lightly breaded cod, lettuce and tartar sauce on a toasted bun

BURGER CLASSIC - CLASSIC BURGER

\$16.95

bœuf 100%, tomate, laitue, oignons, mayo et fromage cheddar
100% ground beef patty, tomato, lettuce, onions, mayo and cheddar cheese

bacon \$1.49



PÂTES - PASTAS

- ☰ MACARONI AU FROMAGE AVEC HOMARD - LOBSTER MAC & CHEESE** \$25.95
homard dans une sauce au fromage crémeuse, gratiné et servi avec salade César
lobster in a creamy cheese sauce, broiled with cheese and served with caesar salad
- ☰ LINGUINI AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD LINGUINI** \$28.95
pétoncles, crevettes et moules dans une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes
scallops, shrimp and mussels in a creamy white wine, parmesan and fine herb sauce
- ☰ LINGUINI AU POULET - CHICKEN LINGUINI** \$18.95
poulet assaisonné dans une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes
seasoned chicken in a creamy white wine, parmesan and fine herb sauce
- ☰ LINGUINI AUX LÉGUMES - VEGETABLE LINGUINI** \$15.95
légumes du jour dans une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes
vegetable medley in a creamy white wine, parmesan and fine herb sauce

POUITINES

- CLASSIQUE - CLASSIC** \$9.95
fromage en grain, sauce brune - cheese curds, brown gravy
- AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD** \$21.95
pétoncles et crevettes, sauce casserole au fromage
scallops and shrimp, cheesy casserole sauce
- AU HOMARD - LOBSTER** \$22.95
homard, sauce casserole au fromage - lobster topped with cheesy casserole sauce

Avis d'allergènes: Ce restaurant prépare des aliments qui sont des allergènes connus. Bien que nombreuses précautions soient prises, on doit supposer que le contact est toujours possible. Si vous souffrez d'allergies, sévères ou non, s.v.p. en avisant votre serveur/serveuse.

Allergy notice: This restaurant prepares foods that are known allergens. While stringent precautions are taken to avoid cross contamination, one should always assume that contact is possible. If you suffer from any allergy, however mild, please advise your server.