

SOUPS & SALADS

SOUPES ET SALADES

ROASTED CARROT & MAPLE SOUP
SOUPE AUX CAROTTES RÔTIES ET SIROP D'ÉRABLE • \$7.95

FRENCH ONION SOUP
SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE • \$12.95

- Caramelized onions in a rich herbed broth, topped with broiled cheesy french bread
- Oignons caramélisés dans un bouillon aux herbes riche, garnie d'un crouton gratiné

CAESAR SALAD
SALADE CÉSAR • \$6.95 / \$12.95

- Romaine lettuce, crispy bacon, parmesan cheese, croutons, tossed in classic caesar dressing.
- Laitue romaine, bacon croustillant, fromage parmesan et crouton dans une sauce César classique.

GRILLED PEACH AND GOAT CHEESE SALAD
SALADE AUX PÊCHES GRILLÉES ET FROMAGE CHÈVRE • \$14.95

- Grilled peached, berries, spiced pecans and goat cheese on a bed of mixed greens, drizzled with balsamic vinaigrette.
- Pêches grillées, baies, pacane aux épices douces et fromage de chèvre sur un lit de salade, arrosés d'une vinaigrette balsamique.

SALAD ADD-ONS • AJOUTEZ À VOTRE SALADE:

CHICKEN
POULET • \$7

SCALLOPS
PÉTONCLES • \$9

SHRIMP
CREVETTES • \$9

LOBSTER
HOMARD • \$18

APPETIZERS • ENTRÉES

COD BITES • PÉPITTES DE MORUE \$12.95

- served with house tartar sauce
- servies avec sauce tartare maison

COCONUT SHRIMP CREVETTES À LA NOIX DE COCO • \$12.95

- served with a sweet and spicy dipping sauce
- servies avec une trempette douce et épicée

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE • \$14.95

- escargots with tomatoes and red onions in provençale herbed garlic butter, broiled with cheese
- escargots avec tomates et oignons rouges dans un beurre à l'ail aux herbes de provence, gratinés au fromage

SMOKED SAUMON • SAUMON FUMÉ • \$17.95

- Smoked salmon topped with horseradish mashed potatoes, dill cream sauce, fried capers & honey mustard mayo
- Saumon fumé garni de purée de pommes de terres au raifort, câpres frites, sauce crémeuse à l'aneth et mayo miel et moutarde.

CARAMELIZED ONION AND BACON TARTELETTE TARTELETTE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET BACON • \$15.95

- caramelized onions with bacon and parmesan baked on a flaky puff pastry, served with black balsamic, herbed oil and honey mustard mayo
- oignons caramélisés avec bacon et parmesan sur une pâtisserie garnie de sauce balsamic, huiles aux herbes et mayo miel et moutarde

FAVORITES • FAVORIS

SERVED WITH CHOICE OF FRIES AND COLESLAW, CAESAR SALAD OR
RICE AND FRESH VEGETABLES
SERVIS AVEC VOTRE CHOIX DE FRITES ET SALADE DE CHOU,
SALADE CÉSAR OU RIZ ET LÉGUMES FRAIS

BUTTER PAN FRIED SALMON SAUMON PÔELÉ AU BEURRE • \$28.95

- 8oz Atlantic salmon filet pan fried in butter, served with sweet potato purée and bernaïse sauce, garnished with herbed oil and mixed greens salad
- Filet de saumon de l'Atlantique 8oz pôelé au beurre, servi avec purée de patates douces et sauce bernaïse, garni d'huile aux herbes et salade verte

BBQ BABY BACK RIBS • CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ HALF/DEMI \$26.95 FULL/PLEIN \$32.95

Baby back pork ribs brushed with sweet bbq sauce and cooked to perfection
Côtes levées de porc "baby back" glacées de sauce bbq douce et cuites au four à perfection

CHICKEN CORDON BLEU • POULET CORDON BLEU • \$27.95

- Bacon and cheese stuffed chicken breast, breaded and served with creamy dijon sauce, coleslaw, herbed oil and mixed greens salad
- Poitrine de poulet fourée de bacon et fromage et panée. Servie avec sauce dijon crémeuse, salade de chou, huile aux herbes et salade verte.

FISH & CHIPS 2PC/MCX-\$16.95 3PC/MCX-\$21.95

- Lightly breaded 4oz cod filets served with house tartar sauce
- Filets de morue 4oz légèrement panés, servis avec sauce tartare maison

STIRFRY • SAUTÉS

MIXED VEGETABLES TOSSED IN SWEET AND TANGY STIRFRY SAUCE, SERVED OVER RICE
LÉGUMES FRAIS SAUTÉS DANS UNE SAUCE AIGRE DOUCE, SERVIS SUR LIT DE RIZ

MIXED VEGETABLE • LÉGUMES • \$18.95

CHICKEN • POULET • \$22.95

SEAFOOD • FRUITS DE MER \$27.95

LOBSTER • HOMARD \$29.95



FAMOUS PASTAS • PÂTES FAMEUSES

LINGUINI TOSSED IN OUR CREAMY WHITE WINE PARMESAN HERB SAUCE
LINGUINES DANS NOTRE SAUCE CRÉMEUSE AUX HERBES,
VIN BLANC ET PARMESAN

VEGETABLE • LÉGUMES • \$19.95

CHICKEN CARBONARA • CARBONARA AU POULET • \$24.95

- grilled chicken with bacon and sautéed mushrooms
- poulet grillé avec bacon et champignons sautés

SEAFOOD • FRUITS DE MER \$28.95

- seafood medley of shrimp, scallops and lobster
- ensemble de crevettes, pétoncles et homard

LOBSTER • HOMARD \$32.95

- Sambucca flambléed lobster and red onions
- homard et oignons rouges flambés au Sambucca

SANDWICHES

SERVED WITH CHOICE OF FRIES AND COLESLAW OR CAESAR SALAD
SERVIS AVEC CHOIX DE SALADE CÉSAR OU FRITES ET SALADE DE CHOU

LOBSTER ROLL • \$23.95

- rich lobster meat tossed in mayo, served on a traditional butter toasted bun with lettuce.
- chair de homard riche and mayo dans un pain grillé au beurre traditionnel avec laitue.

CHICKEN CARBONARA PANINI

PANINI AU POULET CARBONARA • \$18.95

- grilled chicken, crispy bacon and melty cheese, topped with creamy white wine & herb sauce
- poulet grillé avec bacon et fromage, sauce crémeuse au herbes et vin blanc

CHICKEN CAESAR WRAP POULET CÉSAR • \$16.95

- grilled chicken with romaine, bacon and parmesan tossed in creamy caesar dressing.
- poulet grillé avec laitue romaine, bacon et parmesan dans une sauce césar crémeuse

B.L.T. SANDWICH • \$12.95

- crispy bacon, romaine lettuce and tomato served on a baguette style bun.
- bacon croustillant, laitue romaine et tomate sur baguette

CHICKEN • POULET \$7

SHRIMP • CREVETTES \$9

LOBSTER • HOMARD \$18

HOUSE WINE • VIN MAISON

Trapiche, Pinot Grigio, Argentina	\$9	 \$36
Trapiche, Cabernet Sauvignon, Argentina	\$9	 \$36
Noaska, Intrigue (rosé), N.-B. local	\$10	\$40

WHITE WINE • VIN BLANC

Santa Margherita, Pinot Grigio, Italy	\$54
Raymonds, Chardonnay, Cal USA	\$52
Villa Maria, Sauvignon Blanc, New Zealand	\$56
Jaffelin, Bourgogne Aligoté, France	\$56

RED WINE • VIN ROUGE

Bouchard Aîné et Fils, Pinot Noir, France	\$39
Bolla, Valpolicella, Italy	\$46
Castiglioni, Chianti, Italy	\$50
Chateau Pey La Tour, Bordeaux, France	\$55
Joel Gott 815, Cabernet Sauvignon, Cal USA	\$74

DOMESTIC & IMPORTED BEER BIÈRES DOMESTIQUES ET IMPORTÉES

Coors Light, Budweiser, Bud Light, Moosehead Lager	\$5.95
Michelob Ultra, Rickard's Red, Belgian Moon, Stella Artois	\$6.95

LOCAL BEER • BIÈRES LOCALES (473ML)

Flying Boats Dixie Clipper IPA	Flying Boats Empress Irish Red	
PumpHouse Crafty Radler	Big Axe Hatchet Blonde Ale	\$12

COCKTAILS, MARTINIS & CAFÉS SPECIAUX

P'tit Gabi - Amaretto, Triple Sec, melon liquor, cranberry/canneberge	
Caesar Classique - vodka, clamato, spices/épices	
Electric Lemonade - vodka, blue curacao, lemon/citron, 7up	
Gin Sling - gin, cherry brandy, orange, pineapple/anana, grenadine	
Parasol - malibu, crème de banane, anana/pineapple	
Royal - crown royal, peach schnapps, cranberry/canneberge	
Margarita - tequila, triple sec, lime	\$8.50
Martini Classique - gin, dry vermouth, olives	
Cosmopolitain - vodka, triple sec, cranberry/canneberge, lime	
Purple Haze - vodka, blue curacao, cranberry/canneberge, lime	
Apple/Pomme - vodka, sourpuss apple, apple/pomme	\$11.50
Irish Coffee/Café Irlandais - irish whiskey, bailey's	
Brazilian Coffee/Café Brésilien - Kahlua, Rum, Brandy	
Café B-52 Coffee - Bailey's, Kahlua, grand marnier	
After 8 - crème de cacao, crème de menthe	\$10.50