



Fromage & Charcuterie

(Servis avec une baguette fraîche)

Assiette de fromages artisanaux assortis 27 \$ – Une sélection des fromages les plus fins du Québec, accompagnés de notre confiture de bacon maison, de chutney à la mangue et de noix confites.

OKA – Fromage semi-ferme à l'arôme typé et au goût de fruit et de noix. Fait de lait de vache et couvert d'une croute orange cuivrée lavée à la main.

Champfleury – Fromage affiné à pâte molle à la texture d'un brie double crème. Enveloppé d'une croute orange cuivrée et caractérisé par son bouquet prononcé et sa saveur fruitée irrésistible.

L'Extra pur chevre – Pâte molle et saveur légère typique des fromages de ce genre. Raffiné et distingué, il saura plaire à tous les connaisseurs.

Agropur Grand Cheddar 3 ans – Goût harmonieux, texture ferme et friable, saveur de noisette. Fromage affiné souvent nommé le meilleur cheddar vieilli au monde.

Rondoux Triple Crème – Confectionné à base de lait et de crème fraîche, ce fromage fin crémeux et onctueux vous fondra dans la bouche.

Planche de fromages du jour 14 \$ – Assortiment de fromages fins, accompagné de chutney à la mangue.

Planche de charcuterie de fromages 28 \$ – Seed to Sausage Genoa, Italian Ham, Calabrese, brie triple crème, cheddar fort avec, moutarde à l'ancienne et olives, de notre confiture de bacon maison, et compote de bleuets.



Entrées

Huitres fraîches en demi coquilles – Accompagnées de sauce rouge aux fruits de mer et de sauce mignonette
À l'unité 3 \$ Demi douzaine 17 \$ Douzaine 33 \$

Soupe à l'oignon 12 \$ – Bouillon de bœuf consistant additionné de xéres, d'oignon espagnol, de parmesan et de gruyère.

Salade au chèvre chaud 16 \$ – ajoutez du poulet 21 \$ – ou des crevettes 25 \$ Noix confites, tranches de fraises fraîches et oignon émincé, mélangés à une salade verte fraîche arrosée d'une vinaigrette balsamique et accompagnés d'une rondelle de fromage de chèvre chaud.

Bruschetta 13 \$ – Notre salsa maison aux tomates fraîches et olives noires sur un crostini croustillant nappé de fromage de chèvre. Rehaussé d'une bruite de glacis balsamique.

Camembert frit et compote de bleuets 17 \$ – Camembert au centre mou, frit en croûte Panko. Accompagné d'un porto aux bleuets et d'un réduct d'oignons caramélisés.

Tranches de saumon fumé 15 \$ – Servies avec une crème à l'aneth frais, des câpres, de l'oignon et des crostinis au four

Pâtés au crabe épicé 13 \$ – Mélange de chair de crabe fraîche et de fines herbes, légèrement frit et rehaussé de notre aioli au citron.

Calmar frit 13 \$ – Calmar tendre, assaisonné et frit à point, accompagné d'une sauce à la crème sûre et à l'aneth.

Moules 15\$ / avec frites 18 \$ – Moules fraîches canadiennes, accompagnées d'une sauce au choix : Sauce mirepoix a vin blanc et a l'ail OU sauce tomate épicée à la Cajun style créole OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux.

Gâteaux de poisson épicés 12 \$ – Poisson frais assorti mélangé avec des herbes, frit peu profond et servi avec une sauce tartare maison

Frites 5 \$ – Agrémentées de notre aioli au citron.

Frites de patates douces 7 \$ – Servi avec un aioli de poivron rouge rôti.

Plats principaux

Servis avec de l'ail et fenouil et baguette fraîchement cuite.

Frites à 16 \$

(Magnifique bifteck de surlonge en plat d'accompagnement. (Salade César incluse.)

Ajoutez des champignons sautés et des oignons caramélisés 3 \$

Ajoutez de la crème fraîche au raifort 3 \$

Rehaussez en version poutine 3 \$

ou rehaussez en version patates douces frites 3 \$

Ajoutez des crevettes sautées à l'ail 9 \$

Ajouts aux entrées une brochette de crevettes 6 \$

Tacos au chorizo 18 \$ – 2 tortillas à la farine, saucisse de chorizo moulue, salsa de haricots noirs et de maïs et crème fraîche à la coriandre et à la coriandre, servies avec des frites.

Tortellinis à la sauce crémeuse au gorgonzola 25 \$

Ajoutez du poulet 30 \$ ou des crevettes 34 \$ – Tortellinis farcis aux trois fromages : parmesan, ricotta et romano. Mélangés dans une riche sauce crémeuse au gorgonzola agrémentée de champignons cremini légèrement sautés et de raisins rouges sucrés, et décorés de parmesan frais gratiné.

Poulet parmigiana style Vineyards 25 \$ – Poitrine de poulet frit à la chapelure panko, recouverte de mozzarella et de sauce marinara, et rehaussée d'un mélange de fines herbes italiennes. Servie avec des linguines arrosées d'une sauce Alfredo crémeuse.

Jambalaya cajun aux fruits de mer 27 \$ – Crevettes, calmar, moules, poulet succulents et saucisse chorizo, assortis de poissons frais sautés dans notre sauce créole piquante agrémentée d'épices du Sud, et mélangés avec notre riz assaisonné à la cajun.

Les plats de résistance suivants sont accompagnés de légumes frais et de la saison et de riz pilaf nature, d'une galette de pomme de terre assaisonnée ou de frites, au choix

Saumon glacé aux agrumes 26 \$ – Filet de saumon glacé aux agrumes et au miel sur le barbecue.

Crevettes et pétoncles au beurre à l'ail et aux fines herbe 32 \$ – Crevettes et pétoncles géants succulents sautés avec poivrons et fines herbes dans du beurre à l'ail.

Steak d'espadon 28 \$ – Grillé et garni d'une salsa à la mangue et à la menthe fraîches et d'un soupçon d'assaisonnement lime-chili.

Striploin Steak de New York 38 \$ – Cuit à la perfection un steak à la diète AAA de 10 oz, servi avec une crème fraîche au raifort.

Pourboire de 18 % ajouté à la facture des groupes de plus de 8 convives.

Renseignez-vous sur nos dégustations privées de vin et de bière.

Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou préoccupation quant à votre régime alimentaire.

Pour un plus grand choix de plats de poisson ou de fruits de mer frais, demandez à voir le menu du restaurant Fish Market.