



Fromage & Charcuterie

(Servis avec une baguette fraîche)

Assiette de fromages artisanaux assortis 28 \$ – 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 croûte orange cuivrée lavée à la main.

Champfleury – Fromage affiné à pâte molle à la texture d'un brie double crème. Enveloppé d'une croûte 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 charcuterie de fromages 32 \$ – Prosciutto fumé, salami d'Alpen, salami de cervelat et chorizo, avec brie triple crème, cheddar fort, compote de myrtille, confiture de bacon, moutarde à l'ancienne, olives, noix confites et raisins.



Entrées

Huîtres 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 \$**

Salade César 12 \$ – ajouter du poulet **17 \$** – ajouter des crevettes **21 \$**
De la romaine croustillante mélangée à une vinaigrette à l'ail et à l'asiago avec des croûtons et du parmesan.

Salade au chèvre chaud 17 \$ – ajouter du poulet **24 \$** ou des crevettes **26 \$** 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 brunoise de glacis balsamique.

Crevette tempura 10 \$ – Crevettes légèrement panées et frites avec une sauce chili thaïlandaise douce.

Camembert frit et compote de bleuets 18 \$ – Camembert au centre mou, frit en croûte Panko. Accompagné d'un porto aux bleuets et d'un réductif 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

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 à vin blanc et à l'ail OU sauce tomate épicée à la Cajun style créole OU sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux.

Frites 6 \$ – 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 17 \$

(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 **5 \$**

ou rehaussez en version patates douces frites **3 \$**

Ajoutez des crevettes sautées à l'ail **9 \$**

Ajouts aux entrées une brochette de crevettes **6 \$**

Linguine pesto aux tomates séchées 19 \$

Ajoutez du poulet **24 \$** ou des crevettes **28 \$** – Pesto à l'ail rôti et aux tomates séchées, mélangé à de l'huile d'olive avec des légumes de saison frais, des olives noires, du basilic et du poivre.

Tortellinis à la sauce crémeuse au gorgonzola 25 \$

Ajoutez du poulet **32 \$** ou des crevettes **35 \$** – 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 30 \$

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 herbes

Crevettes et pétoncles **33\$** – Juste des crevette **30\$** – Juste des pétoncles **35\$**
Crevettes et pétoncles géants succulents sautés avec poivrons et fines herbes dans du beurre à l'ail.

Striploin Steak de New York 39 \$ – 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.