



Il nous fait plaisir de vous souhaiter la bienvenue
et un agréable moment en notre compagnie.

RESTAURANT
LE LIMONADER
Steakhouse - Poisson - Fruits de mer
APPORTEZ VOTRE vin & bière

DU MERCREDI AU DIMANCHE
NOTRE SALLE À MANGER EST OUVERTE DE 16H30 À 21H30
COMMANDE EN CUISINE ET TAKE-OUT DE 16H30 À 20 HEURES

AVIS AUX CONSOMMATEURS DE **VINS ET BIÈRES**

Tous les consommateurs de vins et bières
dans notre établissement doivent obligatoirement
consommer un repas individuel chacun



TOUS AUTRES BREUVAGES OU ALIMENTS SONT INTERDITS.

TOUS LES BREUVAGES DU GENRE BOISSONS GAZEUSES OU ÉNERGÉTIQUES, BIÈRE SANS ALCOOL, PALMBAY, BACARDI, COOLERS, BLOODY etc. À BASE D'ALCOOL, DE MALT, DE RHUM OU TOUT AUTRE ALCOOL SONT ÉGALEMENT INTERDITS.

Afin d'accélérer au maximum le service, nous vous demandons de donner votre commande à votre serveuse ou serveur dans les 30 minutes suivant votre arrivée à la table.

Nous vous encourageons aussi fortement à déguster l'une de nos délicieuses ENTRÉES À LA CARTE afin de mieux patienter.

REPAS CUISINÉS
AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE DEPUIS
2008

ENTRÉES À LA CARTE

POTAGE D'INSPIRATION DU CHEF	7\$
<i>Cuisiné chaque jour avec des légumes frais</i>	
RONDELLES D'OIGNON PANNÉES À LA BIÈRE	10\$
<i>Sauce miel et moutarde maison</i>	
AILES DE POULET PANÉES GÉNÉRAL TAO (5)	10\$
<i>Sauce général tao, échalotes et graines de sésame</i>	
AILES DE POULET PANÉES (5)	10\$
<i>Sauce buffalo, sucrées, fumées, sud-ouest ou Bbq classique</i>	
FROMAGE FETA PANÉ MAISON	10\$
<i>Légèrement pané et frit, servi avec notre sauce ranch maison</i>	
PIKILIA GRECQUE VÉGÉTARIENNE	12\$
<i>Tzatziki maison, feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, feuilleté aux épinards, fève marinée, tomates, poivrons doux et olives Kalamata</i>	
GRATIN D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL	14\$
<i>Escargots, crème Poséidon, fleur d'ail et notre mélange de 3 fromages</i>	
CALMARS POIVRÉS ET AÏOLI MAISON	16\$
<i>Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison et citron caramélisé</i>	
GRATIN DE FRUITS DE MER	16\$
<i>Crevettes sauvages, pétoncles sauvages, langoustine d'Islande, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages</i>	

PORC & POULET FRAIS *SIGNATURE* CUIT SUR LE GRILL

SALADE AUX CHOIX : d'inspiration, César, brocoli ou chou crémeuse

POMME DE TERRE FRAÎCHES AUX CHOIX : en morceaux assaisonnées ou frites

Riz aux légumes et sauce bordeaux ou aux 5 poivres

(ASSIETTE GÉNÉRAL TAO SERVIE SUR RIZ AUX LÉGUMES SEULEMENT)

FILET MIGNON DE PORC FRAIS	6oz 25\$ - 12oz 36\$
<i>Porc mariné à l'ail et au gingembre</i>	
PORC GÉNÉRAL TAO	6oz. 25\$ - 12oz 36\$
<i>Servi sur lit de riz aux légumes, échalotte et graines de sésame</i>	
<i>Bouchées de filet mignon de porc mariné et sauce général tao</i>	
POITRINE DE POULET FRAIS	6oz 25\$ - 12oz 36\$
ORIGINALE, BBQ OU BUFFALO	
<i>Poitrine de poulet de grain refroidie à l'air et marinée maison</i>	
POULET GÉNÉRAL TAO	6oz. 25\$ - 12oz 36\$
<i>Servi sur lit de riz aux légumes, échalotte et graines de sésame</i>	
<i>Bouchées de poulet marinée frit et sauce général tao</i>	
DUO PORC ET POULET	12oz 36\$

NOS LÉGENDAIRES CÔTES LEVÉES DE DOS *SIGNATURE*

LES PLUS GROSSES et JUTEUSES EN RÉGION de 2 lbs et +

CÔTES LEVÉES MAISON	Demie 30\$ - Complète 45\$
BBQ CLASSIQUE, SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES OU BUFFALO	
<i>De dos (baby-back) de 32 à 38oz, cuites maison durant 8 heures</i>	
½ CÔTES LEVÉES ET 3 crevettes	40\$
½ CÔTES LEVÉES ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine	56\$
PORC 6 oz ET CÔTES LEVÉES	Quart de côte 36\$ - Demie-côte 43\$
POULET 6 oz ET CÔTES LEVÉES	Quart de côte 36\$ - Demie-côte 43\$

NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER *SIGNATURE*

DE QUALITÉ SUPÉRIEURE CUITS AU FOUR À L'EAU DE MER

SALADE AUX CHOIX : d'inspiration, César, brocoli ou chou crémeuse

POMME DE TERRE FRAÎCHES AUX CHOIX : en morceaux assaisonnées ou frites

Riz aux légumes, sauce Poséidon avec les fruits de mer et tartare avec les poissons

CREVETTES BLANCHES DU PACIFIQUE DE 1 ¼ oz ou +

5 unités 26\$ - 8 unités 34\$ - 12 unités 50\$

PÉTONCLES DE NOUVELLE-ÉCOSSE DE ¾ oz à 1 oz

6 unités 38\$ - 10 unités 55\$ - 14 unités 77\$

LANGOUSTINES D'ISLANDE PAPILLON DE 1 ¼ oz ou +

4 unités 60\$ - 7 unités 90\$

EXPLOSION DE FRUITS DE MER

2 CREVETTES, 2 PÉTONCLES 1 LANGOUSTINES

42\$

3 CREVETTES, 2 PÉTONCLES 2 LANGOUSTINES

56\$

5 CREVETTES, 3 PÉTONCLES 2 LANGOUSTINES

70\$

GRATIN DE LA MER

46\$

Crevettes, pétoncles, aiglefin sauce Poséidon et notre mélange de 3 fromages

NOS POISSONS AUX 3 ÉPICES SECRÈTES *SIGNATURE*

DE QUALITÉ SUPÉRIEURE CUITS AU FOUR

LONGE D'AIGLEFIN CANADIEN

5 oz 26\$ - 10 oz 42\$

Longe d'aiglefin (Haddock)

BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON

5 oz 26\$ - 10 oz 42\$

Légèrement panés et frites

SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK

7 oz 35\$ - 14 oz 60\$

Filet avec peau

DORÉ DU LAC WINNIPEG CANADIEN

7 oz 35\$ - 14 oz 60\$

Filet de Doré jaune

CALMARS POIVRÉS

8 oz 35\$ - 12 oz 45\$

Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison et citron caramélisé

NOS ASSIETTES DU PÊCHEUR *SIGNATURE*

Servis avec salade d'inspiration ou salade César ou salade de brocoli ou salade de chou, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceaux assaisonnées ou frites. Sauce Poséidon, sauce tartare maison et algues marines

LONGE D'AIGLEFIN 5oz (RÉGULIER OU PANÉ)

AIGLEFIN ET 3 crevettes sauvages	36\$
AIGLEFIN ET 3 pétoncles	42\$
AIGLEFIN ET 2 langoustines	47\$
AIGLEFIN ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine	52\$

FILET DE SAUMON 7oz

SAUMON ET 3 crevettes	45\$
SAUMON ET 3 pétoncles	51\$
SAUMON ET 2 langoustines	56\$
SAUMON ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine	63\$

FILET DE DORÉ 7oz

DORÉ ET 3 crevettes	45\$
DORÉ ET 3 pétoncles	51\$
DORÉ ET 2 langoustines	56\$
DORÉ ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine	63\$

NOTRE PRESTIGIEUX BŒUF *SIGNATURE*

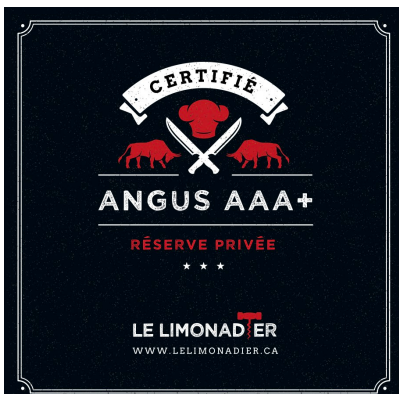
**CUISSON RECOMMANDÉE PAR NOTRE
CHEF ALEXANDRA POUR TOUTES
NOS VIANDES ROUGES**



QUALITÉ STEAKHOUSE VIEILLI 35 À 45 JOURS

ANGUS AAA+ OU PRIME OU USDA CHOICE

NON VENDU EN ÉPICERIE COMME LE CAB OU LE STERLING SILVER



SAIGNANT

MÉDIUM-SAIGNANT

MÉDIUM

MÉDIUM BIEN-CUIT

BIEN-CUIT



BŒUF ANGUS *SIGNATURE*

SALADE AUX CHOIX : d'inspiration, César, brocoli ou chou crémeuse

POMME DE TERRE FRAÎCHES AUX CHOIX : en morceaux assaisonnées ou frites

Riz aux légumes, sauce bordeaux ou aux 5 poivres et Poséidon pour les fruits de mer

BAVETTE DE SURLONGE

6 oz 37\$ - 12 oz 56\$ - 18 oz 81\$

Le classique des bistros français. Un steak au caractère robuste bien particulier, tant au niveau de sa texture que de son goût.

FAUX-FILET DE BŒUF AUSSI APPELÉ CÔTES DE BŒUF

Un steak doux, juteux et tendre à souhait. AVEC GRAS AU CENTRE ET SUR LES REBORDS

½ po. 8/10 oz 44\$ - 1 po. 16/18 oz 66\$ - 1½ po. 20/22 oz 78\$ - 2 po. 24/26 oz 90\$

FILET MIGNON DE BŒUF de 1 ¼ po. À 1 ½ po. d'épaisseur

Il est aussi bardé de bacon, cela évite de le dessécher pendant la cuisson

6 oz 46\$ - 12 oz 70\$ - 18 oz 94\$

NOS FAMEUX TERRE ET MER *SIGNATURE*

PORC OU POULET 6 oz ET 3 crevettes sauvages 35\$

PORC OU POULET 6 oz ET 3 pétoncles sauvages 41\$

PORC OU POULET 6 oz ET 2 langoustines papillon 46\$

PORC OU POULET 6 oz ET 2 crevettes, 2 pétoncles, 1 langoustine 51\$

BAVETTE 6 oz ET 3 crevettes sauvages 47\$

BAVETTE 6 oz ET 3 pétoncles sauvages 53\$

BAVETTE 6 oz ET 2 langoustines papillon 58\$

BAVETTE 6 oz ET 2 crevettes, 2 pétoncles, 1 langoustine 63\$

FAUX FILET 6 oz ET 3 crevettes sauvages 54\$

FAUX FILET 6 oz ET 3 pétoncles sauvages 60\$

FAUX FILET 6 oz ET 2 langoustines papillon 65\$

FAUX FILET 6 oz ET 2 crevettes, 2 pétoncles, 1 langoustine 70\$

FILET MIGNON 6 oz ET 3 crevettes sauvages 56\$

FILET MIGNON 6 oz ET 3 pétoncles sauvages 62\$

FILET MIGNON 6 oz ET 2 langoustines papillon 67\$

FILET MIGNON 6 oz ET 2 crevettes, 2 pétoncles, langoustine 72\$

NOUVEAU

PRIME-BURGER DÉCADENT SUCRÉ & SALÉ AUX 4 FROMAGES

SIGNATURE

SALADE AUX CHOIX : d'inspiration, César, brocoli ou chou crémeuse

POMME DE TERRE FRAÎCHES AUX CHOIX : en morceaux assaisonnées ou frites

HAMBURGER FAIT DE CÔTES DE BŒUF PRIME HACHÉ

NB : Aucun changement, Laitues, sauce miel et moutarde maison, rondelles d'oignon panées à la bière, cornichons à l'aneth, fromage Monterey Jack et mozzarella grillé, suisse, cheddar et bacon servi sur pain brioché

6 oz 25\$ - 12 oz 35\$

PITA

PITA AU FILET MIGNON DE PORC

20\$

Tzatziki maison, oignons et tomates

PITA AU POULET GRILLÉ

20\$

Tzatziki maison, oignons et tomates

PIZZA À CROUTE MINCE

Servi avec frites seulement

PIZZA AU POULET SUD-OUEST

20\$

Poitrine de poulet grillée, oignon et mélange de fromages maison

PIZZA VÉGÉTARIENNE

20\$

Piments, oignons, cœurs d'artichaut, olives vertes et mélange de fromages maison

PIKILIA

PIKILIA

25\$

NB : Aucun changement. Salade aux choix, tzatziki maison, fromage feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, feuilleté aux épinards, tomates, olives Kalamata, poivrons doux et fèves marinées

PIKILIA ET POULET GRILLÉ 6oz

33\$

PIKILIA ET 3 CREVETTES BLANCHES

33\$

DESSERTS

CRÈME BRULÉE TRADITIONNELLE	6\$
CRÈME BRULÉE ÉRABLE ET NOIX	7.5\$
CRÈME BRULÉE NOIX DE COCO	7.5\$
EXPLOSION CHOCO-CARAMEL	7\$
MIGNON FROMAGE NEW-YORK	7\$
CROQUANT POMMES ET CARAMEL	7\$

CAFÉS

Café régulier	3\$
Latté (café au lait)	4\$
Cappuccino	4\$
Espresso	3\$
Double espresso	4\$
Thé ou tisane	3\$
Eau chaude avec ou sans Citron	1.5\$

BREUVAGES

Virgin César	5\$
Eau minérale San Pellegrino	3\$
Eau minérale Perrier	4\$
Limonade Tropicana	3\$
Boisson gazeuse en canette	3\$

EXTRA DIVERS

BEURRE À L'AIL	2\$
BEURRE CITRONNÉ	2\$
PETITE BOÎTE TAKE-OUT	1\$
GROSSE BOÎTE TAKE-OUT	2\$
ASSIETTE SUPPLÉMENTAIRE (SI PAS DE VIN OU BIÈRE)	10\$



LAURÉAT 2017

