

LE MENU

Les Pyrénées cuisine du marché



ENTRÉES

Soupe aux oignons rôtis, bière Boréale rousse, croûtons gratinés
French roasted onions soup, amber Boréale beer, cheese croutons
11.95\$

Potage du moment
Soup of the day
8.95\$

Gaspacho rouge, tomates, concombres, poivrons, menthe fraîche
Red gazpacho, tomatoes, cucumbers, sweet peppers, fresh mint
8.95\$

Soupe crémeuse de moules de l'Île-du-Prince-Édouard au safran espagnol

Prince Edward Island mussels creamy soup with Spanish saffron aromas

14.95\$

Soupe de poissons méditerranéenne, aioli, rouille et croûtons

Mediterranean fish soup, rouille, garlic mayonnaise and croutons

14.95\$

Croustillant de chèvre au miel et amandes, salade de jeunes pousses, fraises et coeurs de palmiers

Almond-crusted goat cheese, strawberries, heart of palms and baby greens salad

18.95\$

Pétoncles saisies, sauce beurre blanc, piperade au chorizo de porc et chips de panais

Seared Scallops with piperade creamy pork chorizo sauce and parsnip chips

24.95\$

Salade de magret séché, gésiers confits et foie gras de canard au torchon

Gourmande style salad, dried duck magret and glazed gizzards with torchon style foie gras

29.95\$

Saumon de l'Atlantique fumé à l'hickory, blinis à l'aneth et oignons confits

Hickory smoked Atlantic salmon, dill and glazed onions blinis

19.95\$

Arroz catalan au chorizo de porc, crevettes et crème épicée au safran

Catalan style risotto with pork chorizo, shrimps and spicy saffron cream

18.95\$

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

Lasagne végétarienne à l'escalivade catalane de légumes confits, gratinée aux deux fromages

Catalonian style glazed vegetables lasagna, Manchego and parmigiano cheese gratin

22.75\$

Croque montagne Végétarien de légumes, ratatouille, poivrons marinés, pesto, champignons et salade

Pyrenees style vegetarian warm sandwich, ratatouille, marinated sweet peppers, pesto, mushrooms arugula salad

18.95\$

Paëlla catalane végétarienne, légumes frais du marché sautés à l'huile d'olive

Vegan Catalanian paella, olive oil sautéed fresh market vegetables

24.95\$

Quiche végétarienne aux légumes du marché, salade croquante de quinoa au vinaigre de framboises

Vegetarian vegetables quiche, crunchy quinoa salad, raspberries vinegar sauce

19.95\$

Salade de roquette, quinoa aux légumes du jour, babaganoush, guacamole, tomates et chips de panais

Arugula salad, quinoa, vegetables of the day, eggplant purée, guacamole, tomatoes and parsnip chips

19.95\$

FR



POISSONS & FRUITS DE MER

FISH & SEAFOOD

Paëlla catalane de fruits de mer, chorizo de porc, poulet et safran / Avec ou sans chorizo
Catalonian seafood paella with pork chorizo, chicken and saffron/ with or without chorizo
42.95\$

Parrilade espagnole de poissons et fruits de mer, ratatouille de légumes, ail y oli, tapenade d'olives noire
Spanish style fish and seafood parrillada, vegetables ratatouille, ail y oli sauce, black olives tapenade
58.95\$
Avec demi homard/ With Half lobster +40\$ Avec crabe des neiges/ with snow crab +60\$

Super parrillada de poissons et fruits de mer avec légumes du jour , patate wedges, ail y oli, tapenade d'olives noire
Spanish style fish and seafood parrillada, daily vegetables, wedges potatoes, ail y oli sauce, black olives tapenade
135.00\$
Avec demi homard/ With Half lobster +40\$ Avec crabe des neiges/ with snow crab +60\$

Gambas et pétoncles poêlées à la plancha, sauce au paprika fumé la Chinita
Plancha's seared gambas (king-size prawns) and scallops, la Chinita smoked paprika sauce
42.95\$

Poisson du jour, grillé, poché ou poêlé
Catch of the day grilled, poached or seared Spanish zarzuela, cod, shrimps, sea scallops, mussels, clams, roasted almonds
33.95\$

Zarzuela espagnole de morue, crevettes, pétoncles, moules, palourdes, amandes rôties
Spanish zarzuela, cod, shrimps, sea scallops, mussels, clams, roasted almonds (SG)
38.95\$

LES VIANDES

MEATS

Agneau du Québec braisé douze heures, sauce au thym, tombée d'épinards croustillants et d'amandes torréfiées
Twelve hours braised lamb, spinach with roasted almonds, thyme sauce
37.95\$

Cassoulet à la Toulousaine, canard confit, saucisse, agneau et jarret de porc
Toulouse style cassoulet, sausage, duck confit, pork shank and lamb
42.95\$

Joues de porc braisées , jus de cuisson corsé au vin doux de Banyuls
Braised pork cheeks, coarsed meat stock and banyuls sweet wine
39.95\$

Filet de Boeuf Angus triple A de l'Alberta, sauce au foie gras de canard et armagnac
Alberta's Angus beef tenderloin, Duck Foie Gras and Armagnac sauce
52.95\$

Parrilade de viandes à la catalane, ratatouille de légumes, sauce ail y oli et tapenade d'olives noires
Catalonian parillada style meats mixed grill, vegetables ratatouille, ail y oli sauce, black olives tapenade
65.95\$
Avec demi homard/ With Half lobster +40\$ Avec crabe des neiges/ with snow crab +60\$

Super parrillada de viandes à la catalane avec légumes du jour, patate wedges, ail y oli, tapenade d'olives noire
Giant Catalonian parrillada meats mixed grilled, daily vegetables, wedges potatoes, ail y oli sauce, black olives tapenade
145.00\$
Avec demi homard/ With Half lobster +40\$ Avec crabe des neiges/ with snow crab +60\$

Rotinis au poulet et chorizo, légumes croquants, olives et tomates sechées

Rotinis with chicken, chorizo, crunchy vegetables, olives and sun-dried tomatoes

29.95\$**Pâtes aux crevettes, moules, palourdes, seiche grillée, persillade maison**

Daily pasta, Shrimps, clams, mussels, grilled cuttlefish parsley and garlic pasta

32.95\$**Lasagne de saumon de l'atlantique fumé au bois de mesquite, crème, épinard, vin blanc, échalotes**

Mesquite wood smoked Atlantic salmon lasagna, French shallots, white wine, cream

28.95\$