

MENU RESTO DE LA PLAGE

LA PREMIÈRE VAGUE

SOUPE QUOTIDIENNE	4,50
SOUPE À L'OIGNON à la bière de l'Île, gratinée au cheddar Perron vieillis 2 ans	9
CHAUDRÉE DE PALOURDES maison	10
SALADE VERTE - Mesclun de laitues, concombre, tomate, oignon rouge, julienne de légumes racines	7
CREVETTES FRAICHES DU QUÉBEC CUITES À L'EAU DE MER - Mayo à l'ail	9
ESCARGOTS DE FRANCE - Crème et pastis, gratinés	9
CALMARS FRITS MAISON - Coupés à la main & roulés dans le panko, mayo lime & chipotle	13
CREVETTES CROUSTILLANTES en pâte phyllo, mayonnaise au wasabi (6)	14
RILLETTE AUX DEUX SAUMONS aromatisée d'aneth de câpres et de citron	10
OIGNONS FRITS EN RONDELLES	8
PATATES FRITES FRAÎCHES DE L'ÎLE de la ferme Valupierre	4
PATATES FRITES DOUCES , poivre et citron	6
SAC DE CHIPS MAISON	4
POUTINE - Frites fraîches de l'île, fromage cheddar, sauce brune	11

A PARTAGER

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC - Sélection de fromages fins du Québec	17
PLATEAU DE CHARCUTERIES - Assortiment de saucissons secs biologiques de Charlevoix	17
DOUZAINÉ D'HUITRES FRITES (12)	22

EN PLEINE MER

CREVETTES SAUVAGES D'ARGENTINE - Sauce curry-coco, sautées avec légumes, servies sur riz basmati	18
FISH & CHIPS MAISON - Morue enrobée de panko, frites fraîches de l'île, sauce tartare et salade verte	2 mcx 17 3 mcx 19
TRUITE ARC EN CIEL - Sur le grill, beurre de tomates séchées, riz basmati & salade verte	18
BEIGNETS DE CRABE (2) - Mayo à l'aneth, «chips» maison & salade verte	18
PAVÉ DE SAUMON FRAIS (Nouveau-Brunswick) - Grillé, sauce vierge, linguines au pesto et légumes de saison	22

MOULES

- Culture écoresponsable de Terre-Neuve et frites fraîches de l'île

MARINIÈRES - Échalote grise et vin blanc	18
AU CARI DE MALAISIE - Petits légumes, vin blanc	19
MARGUERITE - Moutarde à l'ancienne et cidre de pommes de l'Île du Domaine de la Source à Marguerite	20

PÂTES

100% CHAIR DE HOMARD - Papardelles aux œufs, beurre citronné ou à l'ail	(prix du marché)
SPAGHETTINI À LA BOLOGNAISE - Sauce à la viande maison, 100% bœuf	15
	Gratiné aux trois fromages + 4
PENNE PRIMA VERA - Poêlée de légumes sautés, relevés à la sauce Sriracha	17
PENNE AUX PETITES CREVETTES DU QUÉBEC - Cuite à l'eau de mer, beurre à l'ail & persil	17
LINGUINE AUX FRUITS DE MER - Homard, crevettes, moules, pétoncles, saumon frais et saumon fumé, sauce crème citron et persil	27

TERRE EN VUE

FOIE DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC - Sauce oignon & bacon, patates <i>Gabrielle</i> , légumes de saison	17
POITRINE DE POULET (Frais du Québec) - Marinée miel & moutarde et grillée, frites fraîches de l'Île, salade verte	17
PILON DE DINDE (Frais du Québec) - Braisé, purée de pommes de terre, légumes racines	18
SAUCISSE DE GIBIER DU QUÉBEC - Grillée, patates <i>Gabrielle</i> , légumes de saison	19
CUISSE DE CANARD - Confité dans nos fours, canard de Barbarie élevé en liberté, sauce à l'orange, patates <i>Gabrielle</i> de la ferme Valupierre à l'Île d'Orléans, légumes de saison	21

BURGERS

Tous nos burgers de bœuf sont de 6 onces et bien cuits

Servis avec laitue, tomate, oignon rouge, mayonnaise et accompagnés de frites fraîches de l'île

VÉGÉ - Galette de riz brun, flocons d'avoine, maïs, blé et soya, oignons, carottes, poivrons et sel de mer	15
INSULAIRE - Bœuf, Confit d'oignon au cassis bio de la ferme du Capitaine Noël	16
CANADIEN - Bœuf, cheddar Perron 2 ans, bacon	16
FORESTIER - Bœuf, champignons sautés, fromage brie du Québec	17
CLUB BURGER - Poitrine de poulet grillée, bacon, fromage	17

PANINIS

Tous nos paninis sont accompagnés de frites fraîches de l'île

GASPÉSIE - 100% Chair de homard - mayonnaise, oignon vert, céleri	(prix du marché)
ST-LAURENT - Crevettes du Québec cuites à l'eau de mer, mayonnaise, oignon vert, céleri	16
POULET - En mayonnaise, oignon vert, céleri	15

PIZZAS

Croustillante pâte mince de 10 pouces. Toutes nos pizzas sont garnies de fromages mozzarella & Monterey Jack et de sauce tomate. **Pâte sans gluten; extra 2,50\$**

GASPÉSIENNE - 100% Chair de homard - Tomate, oignon vert	(prix du marché)
SAINTE-FAMILLE - Peppe-fromage - Peppéroni, fromages mozzarella & Monterey Jack, sauce tomate	14
SAINT-JEAN - Classique - Peppéroni, bacon, poivrons verts, champignons, oignon rouge	16
SAINTE-FRANÇOIS - Fromage feta de la chèvrerie de l'île, tomate, olives Kalamata, oignon rouge, origan	17
SAINT-PÉTRONILLE - Fromage de Chèvre du Québec, oignon vert, tomate fraîche, poivre frais	17
SAINT-PIERRE - Poulet, poivrons de couleur, champignons, oignon rouge, pesto de tomates séchées, chipotle	18
SAINT-LAURENT - Végé - Poivrons, courgettes grillées, tomate, olives Kalamata, champignons, oignon rouge, pignons de pin, oignon vert, pesto et bocconcini	18
DE LA PLAGÉ - Fruits de mer - Pétoncles, crevettes, moules, tomate, oignon vert	22

SALADES

HOMARD - Mesclun de laitues et jeunes pousses, julienne de légumes racines, tomate, oignon rouge, concombre	(prix du marché)
GRECQUE - Fromage feta de la chèvrerie de l'île, tomate, concombre, olives Kalamata, oignon rouge, origan	17
POULET GRILLÉ - Mesclun de laitues et jeunes pousses, julienne de légumes racines, tomate, oignon rouge, concombre, fromage de chèvre, noix grillées	18
CREVETTES DU QUÉBEC cuites à l'eau de mer - Mesclun de laitues et jeunes pousses, julienne de légumes racines, tomate, oignon rouge, concombre	18

LES MOUSSAILLONS

Enfants 10 ans et moins, comprend breuvage et dessert

SPAGHETTINI BOLOGNAISE - Sauce à la viande maison 100% bœuf	9
DEMI-PIZZA PEPPE & FROMAGE - Salade verte ou frites fraîches de l'île	9
FILETS DE POULET PANÉ - Salade verte ou frites fraîches de l'île	9