

RESTAURANT

LE LIMONADIER



Steakhouse - Poisson - Fruits de mer

APPORTEZ VOTRE *vin & bière*

RESTAURANT ET BOUCHERIE ÉCO-RESPONSABLE

*Il nous fait plaisir de vous souhaiter la bienvenue
Et un agréable moment en notre compagnie*

**APPORTEZ VOTRE VINS ET BIERES
ET ÉCONOMISER GROS**

TOUS AUTRES BREUVAGES OU ALIMENTS SONT INTERDITS.

TOUS LES CONSOMMATEURS DE VINS ET BIÈRES
DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT DOIVENT OBLIGATOIREMENT
CONSOMMER UN REPAS INDIVIDUEL CHACUN OU UNE COMBINAISON
D'ENTRÉES D'UNE VALEUR DE 20\$ MINIMUM

**CONSERVER VOTRE FACTURE DE RESTAURANT
ELLE VOUS DONNE DROIT À UN RABAIS DE 10%
LORS DE VOTRE PROCHAIN ACHAT
À NOTRE BOUCHERIE**

**VALIDE POUR 14 JOURS OUVRABLE
(NON VALIDE DANS NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE)**

08-07-2025

**REPAS CUISINÉS DEPUIS 2008
AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**

ENTRÉES À LA CARTE

SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES	8\$
<i>Laitue romaine, sauce césar maison, vrai bacon, croutons à l'ail, câpres, Parmesan italien Padano, mozzarella et Monterey jacks</i>	
RONDELLES D'OIGNON PANNÉES À LA BIÈRE	10\$
<i>Sauce miel et moutarde maison</i>	
CORNICHONS FRITS À L'ANETH PANNÉS	10\$
<i>Sauce miel et moutarde maison</i>	
CREVETTES TEMPURA & SAUCE MIMOSA	10\$
<i>Légèrement pané et frit, servi sur lit de salade et sauce cerise et orange</i>	
CREVETTES GUINNESS & CHUTNEY IRLANDAIS	14\$
<i>Légèrement pané et frit, servi sur lit de salade et sauce aigre-douce</i>	
GRATIN D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL	14\$
<i>Escargots, crème Poséidon, fleur d'ail et notre mélange de 3 fromages</i>	
PIKILIA GRECQUE	15\$
<i>Sauce tzatziki maison, fromage feta, feuilleté aux épinard, feuilles de vigne Farcies, cœur d'artichaut, concombres, olives kalamata et pain pita</i>	
CALMARS POIVRÉS ET AÏOLI MAISON	16\$
<i>Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison et citron caramélisé</i>	
GRATIN DE CREVETTES	16\$
<i>5 Crevettes d'Équateur, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages</i>	
GRATIN DE HOMARD	22\$
<i>1 Queue de homard, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages</i>	

FILET MIGNON DE PORC DU QUÉBEC CUIT AU FOUR

Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crèmeuse ou salade césar aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites

| Porc mariné à l'ail et au gingembre, sauce bordeaux. **Cuisson rosé seulement**

FILET MIGNON DE PORC.	6oz 26\$ - 12oz 40\$
PORC 6 oz ET 5 crevettes	38\$
PORC 6 oz ET 4 pétoncles	42\$
PORC 6 oz ET 1 queue de homard	46\$
PORC 6 oz, 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard	72\$
DUO PORC ET POULET	12oz 38\$

NOS LÉGENDAIRES CÔTES LEVÉES DE DOS

CÔTES LEVÉES MAISON	Demie 27\$ - Complète 42\$
<i>BBQ CLASSIQUE, SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES OU BUFFALO</i>	
<i>De dos (baby-back) de 28oz cuites maison durant 8 heures</i>	
½ CÔTES LEVÉES ET 5 crevettes	39\$
½ CÔTES LEVÉES ET 5 crevettes, 4 pétoncles et 1 queue de homard	73\$
PORC 6 oz ET CÔTES LEVÉES	Demie-côte 41\$
CÔTES LEVÉES MAISON, FRITES & SALADE DE CHOU SEULEMENT	
Demi 27\$ - Complète 42\$	

POITRINE DE POULET DU QUÉBEC CUIT AU FOUR

Poitrine de poulet de grain refroidie à l'air et marinée maison

Sauce aux choix : Bordeaux ou Buffalo ou BBQ Classique

POITRINE DE POULET ORIGINALE 6oz.	6oz 26\$ - 12oz 40\$
POULET 6 oz ET 5 crevettes	38\$
POULET 6 oz ET 4 pétoncles	42\$
POULET 6 oz ET 1 queue de homard	46\$
POULET 6 oz ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard	72\$
POULET 6 oz ET CÔTES LEVÉES	Demie-côte 41\$
PITA AU POULET OU AU PORC ET FRITES	20\$

**NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER CUIT AU FOUR
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE** Servi avec sauce Poséidon

Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crèmeuse ou salade césar aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites

CREVETTES BLANCHES D'ÉQUATEUR 21/25

10 unités 28\$ - 15 unités 40\$ - 20 unités 52\$

PÉTONCLES D'HOKKAIDO AU JAPON 10/20

6 unités 36\$ - 10 unités 60\$ - 14 unités 84\$

QUEUES DE HOMARD DU PACIFIQUE DE 3 à 4 oz

3 unités 64\$ - 4 unités 84\$

EXPLOSION DE FRUITS DE MER

5 CREVETTES, 4 PÉTONCLES, 1 QUEUE DE HOMARD 50\$

5 CREVETTES, 4 PÉTONCLES, 2 QUEUES DE HOMARD 70\$

GRATIN DE LA MER 50\$

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

GRATIN DE HOMARD DU NOUVEAU-BRUNSWICK 68\$

3 Queues de homard, sauce Poséidon et notre mélange de 3 fromages

NOS DÉLICIEUX POISSONS CUIT AU FOUR

Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crèmeuse ou salade césar aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites

Sauce Poséidon pour les Fruits de mer et sauce Tartares pour les poissons

LONGE D'AIGLEFIN CANADIEN 5oz.	5 oz 27\$ - 10 oz 43\$
<i>Longe d'aiglefin (Haddock)</i>	
BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON	5 oz 27\$ - 10 oz 43\$
<i>Légèrement panés et frites</i>	
AIGLEFIN ET 5 crevettes	39\$
AIGLEFIN ET 4 pétoncles	43\$
AIGLEFIN ET 1 queue de homard	47\$
AIGLEFIN ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard	75\$
FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL 7oz.	7 oz 30\$ - 14 oz 46\$
<i>Filet avec peau</i>	
TRUITE ET 5 crevettes	42\$
TRUITE ET 4 pétoncles	46\$
TRUITE ET 1 queue de homard	50\$
TRUITE ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard	78\$
DORÉ DU LAC WINNIPEG CANADIEN	7 oz 33\$ - 14 oz 58\$
<i>Filet de Doré jaune</i>	
DORÉ ET 5 crevettes	45\$
DORÉ ET 4 pétoncles	49\$
DORÉ ET 1 queue de homard	53\$
DORÉ ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard	81\$
CALMARS POIVRÉS	8 oz 33\$ - 12 oz 45\$
<i>Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison et citron caramélisé</i>	

**NOTRE FAMEUSE
BAVETTE CUITE SOUS-VIDE**



***CUISSON MÉDIOUM-SAIGNANT SEULEMENT
POUR TOUTES NOS VIANDES ROUGES
ANGUS CERTIFIÉ AAA+ CANADA***



NOS FAMEUX BŒUFS ANGUS QUALITÉ STEAKHOUSE

CERTIFIÉ ANGUS CANADA AAA+ OU PRIME OU BLACK ANGUS

Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse ou salade césar aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites, Servi avec sauce Bordeaux et Poséidon avec les Fruits de mer

CUIT SOUS-VIDE MÉDIUM-SAIGNANT SEULEMENT

La cuisson sous vide permet d'optimiser les saveurs car elle conserve parfaitement le goût, la texture et l'aspect des aliments. Cela permet un échange optimal des saveurs. Les préparations nécessitent moins d'assaisonnements pour plus de goût. De plus les vitamines et nutriments demeurent intact donc plus santé.

BAVETTE DE SURLONGE ANGUS

6 oz 38\$ - 12 oz 58\$ - 18 oz 84\$

Le classique des bistrots français. Un steak au caractère robuste bien particulier, au niveau de sa texture et de son goût.

BAVETTE 6 oz ET 5 crevettes

50\$

BAVETTE 6 oz ET 4 pétoncles

54\$

BAVETTE 6 oz ET 1 queue de homard

58\$

BAVETTE 6 oz ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard

86\$

FILET MIGNON DE BŒUF ANGUS

5 oz 46\$ - 10 oz 70\$ - 15 oz 94\$

Le plus noble et le plus tendre. Le filet est la partie reconnue pour sa tendreté et son goût prononcé.

FILET MIGNON 5 oz ET 5 crevettes

58\$

FILET MIGNON 5 oz ET 4 pétoncles

62\$

FILET MIGNON 5 oz ET 1 queue de homard

66\$

FILET MIGNON 5 oz, 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard

94\$

STEAK FRITES

BAVETTE DE BŒUF ANGUS AAA+ & FRITES SEULEMENT

6 oz 34\$ - 12 oz 54\$ - 18 oz 80\$

FILET MIGNON DE BŒUF ANGUS AAA+ & FRITES SEULEMENT

5 oz 44\$ - 10 oz 68\$ - 15 oz 93\$

CRÈME BRULÉE *SIGNATURE* CARAMÉLISÉE À VOTRE TABLE

TRADITIONNELLE	9\$	CHOCOLAT	9\$
LIMONATO	9\$	CHOCO-CARAMEL	9\$
ÉRABLE	9\$	AMARETTO	9\$
CARAMEL	9\$	EXTRA NOIX	1\$
GATEAU CHOCO-CARAMEL			9\$

BREUVAGES

CAFÉ COLOMBIEN	3\$	VIRGIN CÉSAR	5\$
THÉ OU TISANE	3\$	SAN PELLEGRINO 500ml	5\$
EAU CHAUE ET CITRON	1\$	PERRIER 351ml	4\$
		LIMONADE TROPICANA	3\$
		BOISSON GAZEUSE	3\$

EXTRA DIVERS

BEURRE À L'AIL	2\$
BEURRE CITRONNÉ	2\$
PETITE BOÎTE TAKE-OUT	0.75\$
GROSSE BOÎTE TAKE-OUT	1\$
ASSIETTE SUPPLÉMENTAIRE SI PAS DE VIN OU BIÈRE	10\$

