

Les entrées



Salade du jardin 9,00 \$

Bruschetta aux deux tomates 9,00 \$

Tartare de saumon poivre rose et aneth 21,00 \$

Tartare de saumon mandarine 21,00 \$

Potage du moment 1 pers, avec pain 8,00 \$

Calmar frit 13,00 \$

Feuilleté d'escargots 10,00 \$

Classique de césar 11,00 \$

Soupe won-ton au porc 9,00 \$

Pizza sushi au saumon fumé 16,00 \$

Tartare de bœuf 21,00 \$

Frites 6,00 \$

Tartelette de boudin noir 14,00 \$

Poutine Homard 18,00 \$

Les poké bowls



Poke-Bowl aux crevettes 18,00 \$

Poke-Bowl saumon 18,00 \$

Poke-bowl poulet croustillant 18,00 \$

Les tartares



Tartare de saumon mandarine 21,00 \$

Tartare de bœuf 21,00 \$

Tartare de saumon poivre rose et aneth 21,00 \$

Tartare de saumon poivre rose et aneth 33,00 \$

Tartare saumon mandarine au sésame 33,00 \$

tartare de boeuf 33,00 \$

Les pizzas

Pizza Opia Pepperoni, champignons, oignons, bacon, saucisse	23,00 \$	+	Pizza végété Cœurs de palmier, cœurs d'artichaut, oignons, champignons, poivrons grillés, tomates, fromage feta (servi chaude)	21,00 \$	+
Pizza au canard confit et fromage de chèvre	24,00 \$	+	Pizza au saumon fumé Fromage à la crème, oignon, roquette, câpres	25,00 \$	+

Les pâtes ^

Linguine carbonara champignons, jambon, lardons, parmesan , jaune d'oeuf	28,00 \$	+	Cannelloni au veau, servi chaud avec croutons à l'ail et parmesan	31,00 \$	+
Pâte au pesto Pesto de basilic (sans noix), sauce crème.	19,00 \$	+	Linguine de la mer Homard, crevettes, pétoncles et sauce crème	39,00 \$	+

Les plats ^



Tartare saumon mandarine au sésame mayo au sésame épicé, mandarines et ciboulettes, servi avec croûtons, salade du jardin et frites	33,00 \$	+	Sauté de crevettes thaïlandaise Légumes sautés, vermicelle de riz et rouleau impérial	30,00 \$	+
Côtes levées avec frites (chaud)	37,00 \$	+	tartare de boeuf mayo épicée, cornichons, parmesan, servi avec croûtons, salade du jardin et frites	33,00 \$	+
Général tao (chaud) Poulet croustillant , légumes sauté , riz basmati, sauce aigre douce	26,00 \$	+	Tartare de saumon poivre rose et aneth servi avec croûtons, salade du jardin et frites	33,00 \$	+
Burger de boeuf Angus AAA Champignon et oignons sautés, fromage fumé Le Calumet, mayonnaise chipotle, salade. Servi avec frites maison.	23,00 \$	+	côte levées- demie avec frites	25,00 \$	+
			Chaudrée de la mer crevettes, pétoncles, homard, saumon dans un beurre blanc et gratiné	53,00 \$	+
			Burger Beyond meat Champignons et oignons sautés, fromage fumé Le Calumet, mayonnaise chipotle. Servi avec frites maison.	21,00 \$	+

Les extras ^

Légumes sautés	4,00 \$	+	Frites	6,00 \$	+
Extra parmesan	3,00 \$	+	Extra croûtons	2,00 \$	+
Extra pain	3,00 \$	+	Extra mayo	2,00 \$	+
Extra mayo chepotle	2,00 \$	+	Extra mayo épicée	2,00 \$	+

Les desserts ^

Cheese cake au chocolat blanc Cheese cake au chocolat blanc	10,00 \$	+	Super fondant au chocolat noir Super fondant au chocolat noir	11,00 \$	+
Queues de castor	8,00 \$	+			

Les breuvages ^

Coke Coke	4,00 \$	+	Coke diet Coke diet	4,00 \$	+
Seven-up diet Seven-up diet	4,00 \$	+	Perrier Perrier	4,00 \$	+
Ginger ale Ginger ale	5,00 \$	+	Limonade à la rose Limonade rose	6,00 \$	+

L'épicerie ^

Potage du jour format 1 litre Potage du moment informez vous au 418-697-6742	8,00 \$	+	Sauce carbonara format 1 litre Sauce carbonara format 1 litre, environ 3 portions	16,00 \$	+
Accompagnement de légumes 1 portion	4,00 \$	+	Cuisse de canard confit (2) Cuisse de canard confit (2) sous-vide	17,00 \$	+
Côtes levées avec sauce Côtes levées sous-vide avec sauce	18,00 \$	+	Riz basmati 1 portion	3,00 \$	+
Sauce à côtes levées	6,00 \$	+	Sauce à pizza 1/2 litre sauce maison	6,00 \$	+
Sauce à général tao 1/2 litre	6,00 \$	+	Poulet Général Tao Sauce aigre-douce, légumes sautés, riz servi froid avec la sauce a part à chauffer a la maison	17,00 \$	+
Cannelloni veau et épinard Sauce tomate et béchamel a cuire a la maison	18,00 \$	+	Moules Poulette sac de moules , vin de cuisson assaisonné, et sauce pour les moules (froid)	18,00 \$	+
Moules marinière sac de moule 1 lbs, vin de cuissons assaisonné, a cuire à la maison	18,00 \$	+	Moules Indienne Sac de moule 1 lbs, vin de cuisson, sauce indienne à cuire à la maison	18,00 \$	+
pizza Opia sauce tomate, peperoni maison, champignons, oignons, saucisses italienne forte , bacon poivrons (à cuire à la maison)	18,00 \$	+	Linguine carbonara Lardons, jambon, champignons, parmesan	18,00 \$	+
Moules Provençale 1 sac de moule 1 lb , sauce pour la cuisson, tomate et oignons vert	18,00 \$	+	Pizza végété a cuire à la maison, coeurs de palmier, coeurs d'artichaut, oignons, champignons, poivrons grillés, tomates , fêta	16,00 \$	+
Pizza au saumon fumé fromage a la crème, oignons, saumon fumé de la Boucanerie d'Henry, câpres, roquette	18,00 \$	+	Pizza au canard confit et fromage de chèvre oignons caramélisés, canard confit, fromage de chèvre, roquette	18,00 \$	+

Le vin d'importations privées ^

Import-Venezi, Pinot Grigio, Salva Terra Vin blanc, 100% Pinot Grigio	38,00 \$	+	Import-Ashton Winery, Sauvignon Blanc	44,00 \$	+
---	----------	---	--	----------	---

Import-Ashton Winery, Chardonnay Limited	67,00 \$	+	Import-Castillo de Jumilla, Bodegas Bleda, Espagne	36,00 \$	+
			Vin rouge, 50% Tempranillo, 50% Monastrell		
Import- Pays d'Oc, L'Ort del Bosc, Domaine du Bosc	46,00 \$	+	Rosso Conero Copodimote, Marches 100% Montepulciano	47,00 \$	+
Vin rouge, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot					
import-Inkspot, Darling Region, Cloof, Afrique du Sud	48,00 \$	+	Import-Vallée du Rhône, Lirac, Terre Davau, Château de Manissy	53,00 \$	+
Vin rouge, 36 % Pinotage, 31% shiraz, 22% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot					
Import-Valpolicella Ripasso, Classico Superiore, Acinatico, Stefano Accordini	57,00 \$	+	Import-Brunello di Montalcino 2014, Armilla	120,00 \$	+
Bulles-Prosecco, cuvé 1821, Zonin	32,00 \$	+	Champagne- Nicolas Feuillatte	85,00 \$	+