

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 VIN ET BIÈRE 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 22\$ 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)

1-05-2026

REPAS CUISINÉS DEPUIS 2008
AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

ENTRÉES INDIVIDUELLES

| | |
|---|-------------|
| 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 | 12\$ |
| <i>Sauce miel et moutarde maison</i> | |
| CREVETTES TEMPURA & SAUCE MIMOSA | 12\$ |
| <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 | 18\$ |
| <i>Sauce tzatziki maison, fromage feta, feuilleté aux épinard, feuilles de vigne Farcies, cœur d'artichaut et palmier, concombres, olives kalamata et pain pita</i> | |
| CALMARS POIVRÉS ET AÏOLI MAISON | 18\$ |
| <i>Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison et citron caramélisé</i> | |
| GRATIN DE PÉTONCLES | 20\$ |
| <i>3 Pétoncles, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages</i> | |
| GRATIN DE HOMARD | 24\$ |
| <i>1 Queue de homard, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages</i> | |

FILET MIGNON DE PORC FRAIS DU QUÉBEC CUIT SUR LE GRILL

Porc mariné à l'ail et au gingembre, **Cuisson rosée seulement**

Sauce aux choix : Bordeaux ou aux Poivres

Servi avec salade César ou salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse, Riz aux légumes et pommes de terre frite ou morceaux de pomme de terre assaisonnées.

| | |
|--|----------------------|
| FILET MIGNON DE PORC. | 6oz 28\$ - 12oz 48\$ |
| PORC 6 oz ET 3 crevettes | 37\$ |
| PORC 6 oz ET 3 pétoncles | 41\$ |
| PORC 6 oz ET 1 queue de homard | 49\$ |
| PORC 6 oz, 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard | 67\$ |
| DUO PORC ET POULET | 12oz 47\$ |

NOS LÉGENDAIRES CÔTES LEVÉES DE DOS

| | |
|---|----------------------------|
| CÔTES LEVÉES MAISON | Demie 28\$ - Complète 44\$ |
| <i>BBQ CLASSIQUE, SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES OU BUFFALO</i> | |
| <i>De dos (baby-back) de 28oz ou + cuites maison</i> | |
| ½ CÔTES LEVÉES ET 3 crevettes | 36\$ |
| ½ CÔTES LEVÉES ET 3 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de homard | 66\$ |
| PORC 6 oz ET ½ côtes levées | 48\$ |

CÔTES LEVÉES MAISON, FRITES & SALADE DE CHOU SEULEMENT
Demi 24\$ - Complète 40\$

POITRINE DE POULET FRAIS DU QUÉBEC CUIT SUR LE GRILL

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

Sauce aux choix : Bordeaux ou aux Poivres

| | |
|--|----------------------|
| POITRINE DE POULET ORIGINALE 6oz. | 6oz 28\$ - 12oz 48\$ |
| POULET 6 oz ET 3 crevettes | 37\$ |
| POULET 6 oz ET 3 pétoncles | 41\$ |
| POULET 6 oz ET 1 queue de homard | 49\$ |
| POULET 6 oz ET 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard | 67\$ |
| POULET 6 oz ET ½ côtes levées | 48\$ |
| PITA AU POULET OU AU PORC ET FRITES | 24\$ |
| <i>Pain pita, sauce tzatziki, tomates et oignons</i> | |

NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER CUIT AU FOUR *DE QUALITÉ SUPÉRIEURE*

Servi avec sauce Poséidon ou Beurre à l'ail

Servi avec salade César ou salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse, Riz aux légumes et pommes de terre frite ou morceaux de pomme de terre assaisonnées.

CREVETTES COLOSSAL D'AMÉRIQUE DU SUD 13/15

6 crevettes 26\$ - 9 crevettes 36\$ - 12 crevettes 46\$

PÉTONCLES DE NOUVELLE-ÉCOSSE 10/20

6 pétoncles 34\$ - 10 pétoncles 50\$ - 14 pétoncles 66\$

QUEUES DE HOMARD DE NOUVELLE-ÉCOSSE DE 3 à 4 oz

2 queues 48\$ - 3 queues 68\$ - 4 queues 88\$

EXPLOSION DE FRUITS DE MER

3 CREVETTES, 2 PÉTONCLES, 1 QUEUE DE HOMARD 46\$

5 CREVETTES, 3 PÉTONCLES, 1 QUEUES DE HOMARD 52\$

GRATIN DE LA MER 52\$

3 Crevettes, 2 pétoncles, 1 aiglefin, sauce Poséidon et notre mélange de 3 fromages

GRATIN DE HOMARD DU NOUVEAU-BRUNSWICK 55\$

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

NOS DÉLICIEUX POISSONS & PÊCHEURS CUIT AU FOUR

Servi avec salade César ou salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse, Riz aux légumes et pommes de terre frite ou morceaux de pomme de terre assaisonnées.

Sauce Poséidon ou Beurre à l'ail pour les Fruits de mer et sauce Tartares pour les poissons

| | |
|--|------|
| LONGE D'AIGLEFIN CANADIEN 5/6 oz. <i>Longe d'aiglefin (Haddock)</i> | 28\$ |
| BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON 5/6oz. <i>Légèrement panés et frites</i> | 28\$ |
| AIGLEFIN ET 3 crevettes | 38\$ |
| AIGLEFIN ET 3 pétoncles | 41\$ |
| AIGLEFIN ET 1 queue de homard | 48\$ |
| AIGLEFIN ET 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard | 69\$ |
| FILET DE SAUMON CANADIEN 6/8 oz. <i>Filet avec peau, frais selon la disponibilité</i> | 36\$ |
| SAUMON ET 3 crevettes | 46\$ |
| SAUMON ET 3 pétoncles | 49\$ |
| SAUMON ET 1 queue de homard | 56\$ |
| SAUMON ET 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard | 68\$ |
| FILET DE DORÉ DU LAC WINNIPEG CANADIEN DE 8/10oz <i>Filet de Doré jaune</i> | 36\$ |
| DORÉ ET 3 crevettes | 46\$ |
| DORÉ ET 3 pétoncles | 49\$ |
| DORÉ ET 1 queue de homard | 56\$ |
| DORÉ ET 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard | 68\$ |

**NOTRE FAMEUSE BAVETTE FRITES
CUITE SOUS-VIDE ET FINIT SUR LE GRILL**



**TOUTES NOS VIANDES ROUGES
ANGUS AAA OU + SONT CUITES
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.



NOS FAMEUX BŒUFS ANGUS QUALITÉ STEAKHOUSE

ANGUS AAA+ CANADA OU PRIME OU BLACK ANGUS AAA+ CANADA OU USDA CHOICE

Sauce aux choix : Bordeaux ou aux Poivres

Servi avec salade César ou salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse, Riz aux légumes et pommes de terre frite ou morceaux de pomme de terre assaisonnées.

STEAK BASEBALL 6 oz 40\$ - 12 oz 60\$ - 18 oz 80\$

Haut de surlonge coupe du centre, une viande très maigre et réputée pour sa saveur.

BASEBALL 6 oz ET 3 crevettes 48\$

BASEBALL 6 oz ET 3 pétoncles 52\$

BASEBALL 6 oz ET 1 queue de homard 60\$

BASEBALL 6 oz ET 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard 74\$

BAVETTE DE SURLONGE 6 oz 40\$ - 12 oz 60\$ - 18 oz 80\$

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

BAVETTE 6 oz ET 3 crevettes 48\$

BAVETTE 6 oz ET 3 pétoncles 52\$

BAVETTE 6 oz ET 1 queue de homard 60\$

BAVETTE 6 oz ET 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard 74\$

STEAK NEW YORK 12 oz 46\$

Contre-filet, une viande gouteuse réputée pour sa saveur.

NEW YORK 12 oz ET 3 crevettes 56\$

NEW YORK 12 oz ET 3 pétoncles 58\$

NEW YORK 12 oz ET 1 queue de homard 66\$

NEW YORK 12 oz ET 3 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de homard 80\$

STEAK FRITES

STEAK BASEBALL 6 oz 36\$ - 12 oz 56\$ - 18 oz 76\$

BAVETTE DE SURLONGE 6 oz 36\$ - 12 oz 56\$ - 18 oz 76\$

STEAK NEW YORK 12 oz 42\$

CRÈME BRULÉE *SIGNATURE* CARAMÉLISÉE À VOTRE TABLE

| | | | |
|----------------------|------|---------------|------|
| TRADITIONNELLE | 10\$ | CHOCOLAT | 10\$ |
| LIMONATO | 10\$ | CHOCO-CARAMEL | 10\$ |
| ÉRABLE | 10\$ | AMARETTO | 10\$ |
| CARAMEL | 10\$ | EXTRA NOIX | 1\$ |
| GATEAU CHOCO-CARAMEL | 10\$ | | |

BREUVAGES

| | | | |
|----------------------|-----|-------------------------|-----|
| CAFÉ COLOMBIEN | 3\$ | VIRGIN CÉSAR | 5\$ |
| THÉ OU TISANE | 3\$ | SAN PELLEGRINO 500ml | 5\$ |
| EAU CHAUDE ET CITRON | 1\$ | MONTELLIER CITRON 330ml | 4\$ |
| | | LIMONADE TROPICANA | 5\$ |
| | | BOISSON GAZEUSE | 3\$ |

EXTRA DIVERS

| | |
|--|--------|
| PETITE BOÎTE TAKE-OUT | 0.75\$ |
| GROSSE BOÎTE TAKE-OUT | 1\$ |
| ASSIETTE SUPPLÉMENTAIRE SI PAS DE VIN OU BIÈRE | 10\$ |

