

# Menu

## Restaurant La Nouvelle-Orléans

182 Champlain, Salaberry-De-Valleyfield, QC J6t1x7 | (450) 373-7997

### Appetizers (Entrées)

#### Fried Squid (Calmars Frits)

19,00 \$

Sauce cocktail and lemon (sauce cocktail et citron).

#### Crab Fritters (Beignets De Crabe)

19,00 \$

Mayonnaise Cajun and lemon (mayonnaise Cajun et citron).

#### Shrimp Acras (Acras De Crevettes)

14,00 \$

Small fried fritters with fine herbs and shrimps. Served with chili pepper sauce (petits beignets frits aux fine herbes et crevettes relevés d'épices servis avec sauce aux piment doux).

#### Fried Pickles (Cornichons Frits)

11,00 \$

Sauce ranch.

#### New Orleans Salad (Salade Nouvelle Orléans)

15,00 \$

Tomato, cucumber, green onion, walnuts, dried apricot, and signature vinaigrette (tomate, concombre, oignons verts, noix de grenoble, abricot séché et vinaigrette signature).

#### Cajun Caesar

16,00 \$

Lettuce mix, marinated red onions, Cajun crouton, bacon, and Parmesan (mélange de laitue, oignon rouge mariné, crouton Cajun, bacon, Parmesan).

### Louisiana Specialties (Spécialités Louisianaise)

#### Cajun Chicken (Poulet Cajun)

27,00 \$

Tender chicken fillets coated with breadcrumbs and a spicy hot sauce, coleslaw, and fries. (tendres filets de poulet enrobés d'une chapelure épicée et sauce piquante, salade de choux et frites.)

# Menu Restaurant La Nouvelle-Orléans

## Fish N Chip

27,00 \$

Served with fries, coleslaw, tartar sauce, and Cajun mayonnaise (servi avec frites, salade de choux, sauce tartare et mayonnaise Cajun).

## Jambalaya

32,00 \$

Rice slow cooked in a spicy sauce with onions, peppers, chicken shrimps, and sausages (riz cuit lentement dans une sauce épicée avec oignons, poivrons, crevettes, poulet et saucisses).

## General Lee Chicken (Poulet Général Lee)

28,00 \$

Fried chicken in original Asian style sauce served with rice and vegetables (poulet frit panure original, sauce style asiatique servis avec riz et légumes).

## Creole Shrimp (Crevettes Créole)

30,00 \$

Shrimps grilled over high heat, seasoned with Cajun spices and creole sauce served with rice and vegetables (crevettes sautées à feu vif assaisonnées d'épices cajun et sauce créole servies avec riz et légumes).

## Créole Colombo (Colombo À La Créole)

28,00 \$

Coconut milk, green onions, parsley, and Colombo curry served with rice (lait de coco, oignon vert, Persil, curry de Colombo servi avec riz).

## Panees Shrimps (Crevettes Panees)

29,00 \$

Breaded shrimps original recipe served with french fries and coleslaw (crevettes panées recette originale servies avec frites et salade de choux).

## Blackened Fish (Poisson Noirci)

28,00 \$

Pan seared with Cajun spices served with rice and vegetables (poêle à feu vif avec épices Cajun servi avec riz et légumes).

## Shrimps Au Pernod (Crevettes Au Pernod)

31,00 \$

Mushrooms green onions, parsley, cream, and Pernod (champignons oignons verts persil, crème et Pernod).

# Menu Restaurant La Nouvelle-Orléans

## Burgers

**Double Cheese Burger Buddy Guy (Cheese Burger Double Buddy Guy)** 22,00 \$

Prime rib, québec cheddar cheese, lettuce, apple wood smoked bacon, marinated red onion, and BBQ whiskey sauce served with fries and coleslaw (côte de boeuf haché, cheddar du québec, laitue, bacon fumé aux bois de pommier, oignon rouge marinés, sauce b. B. Q au whisky servir avec frites et salade de choux).

**Crabe Burger (Burger De Crabe)** 24,00 \$

Lettuce, tartar sauce, cheddar cheese, tomato, marinated onions served with fries and coleslaw (laitue, sauce tartar, fromage cheddar, tomate, oignons marinés servies avec frites et salade de checks).

## Pasta (Pâtes)

**Linguine Carbonara Pasta (Shrimp or Chicken) (Linguine Carbonara (Crevettes Ou Poulet))** 21,00 \$

Cream, parsley, green onion, white wine, bacon, and Parmesan (crème Persil oignon vert, vin blanc bacon et parmesan).

**Linguine Spice Pasta (Shrimp or Chicken) (Linguine Épice (Crevettes Ou Poulet))** 20,00 \$

Mushrooms, green onions, Cajun spices, and fresh Parmesan (champignons, oignons verts, épices Cajun et Parmesan frais).

## Dessert

**Bread Pudding (Pouding Aux Pain)** 8,00 \$

Our recipe for bread pudding from the famous gelati restaurant in New Orleans served with our homemade caramel. (notre recette de pouding au pain du célèbre restaurant galatoire de la nouvelle orléans servie avec son caramel maison.)