



## FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER 59 / 2 PERS.

Crevettes, crabe royal, pétoncles, homard,  
calmars frits (+30 par pers. additionnelle)  
*Shrimp, king crab, scallops, lobster, fried  
calamari (+30 for each add. person)*

HUÎTRES 6 POUR 16 | 12 POUR 32  
OYSTERS

## À PARTAGER

ASSIETTE DE FROMAGES P 15 | G 26  
DU QUÉBEC

Brie, Oka, St-Paulin, Chèvre Paillot

CALMARS FRITS 13

Sauce Diablo

*Fried calamari, diablo sauce*

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 25

Prosciuttini, Capicollo à l'ancienne, Genoa,  
Cacciatore piquant et Terrine

## L'APÉRO

*De 14h à 18h / From 2 to 6pm*

**\*\* HUÎTRES / OYSTERS \*\***  
2 /UN.

### - BOIRE -

APÉROL SPRITZ 8 | 38

Verre | Pichet (Glass or Picher)

SANGRIA ROUGE OU BLANCHE 9 | 38

Verre | Pichet (Glass or Picher)

CHARDONNAY TERRAZAS, 11  
MENDOZA, ARGENTINE

Blanc, 8 oz au prix du 5 oz

PÉTALE DE ROSE, COTE DE 11  
PROVENCE, FRANCE

Rosé, 8oz au prix du 5oz

RUFFINO ROSÉ MOUSSEUX 8

Ruffino Rosé Sparkling Wine

GRIFFON ROUSSE 6

20 oz, Griffon Red Ale

KRONENBOURG 1664 BLANCHE 6

20 oz, Kronenbourg 1664 White Beer

### - MANGE-TÔT - 25

#### HORS D'OEUVRE

Salade César / Caesar salad

Escargots au gratin

Tartare de saumon / Salmon tartar +5\$

#### PLATS

Filet de saumon grillé / Grilled salmon filet

Macreuse de bœuf / Flat iron steak 8 oz

Burger VP

Bifteck de côte sur os / Rib steak 12oz +7\$

