

ENTRÉES & TAPAS

DUO ÉCLATANT DE ROULEAUX - 15 *Rouleau printanier frais garni d'une salade de vermicelles et de crevettes nordiques parfumées à l'aneth et au citron, accompagné d'un rouleau impérial croustillant aux crevettes d'Argentine et au basilic. Ajout de homard +8. L'accord:* Pinot Grigio – Campagnola

TARTARES SAUMON - 15 *Vif et rafraîchissant, aux agrumes, gingembre et une touche fruitée de canneberges. L'accord:* Sauvignon Blanc – Domaine de Ménard – France

CERF ROUGE DE LA MATANIE - 17 *Unique et franc, à l'éclat boréal. L'accord:* Tempranillo – Rioja Cantiga – Espagne

DUMPLINGS GRILLÉS AU PORC ÉPICÉ - 15

Raviolis grillés, sauce maison miel et ail. L'accord: Grenache – Rocca Maura – France

POLPETTES NAPOLI - 14 *Boulettes maison de bœuf et de porc de La Caboché, sauce onctueuse à la tomate et parmesan. Ajout d'un bol de pain aux oignons +3. L'accord:* Montepulciano – Piandimare – Italie

RAVIOLIS POIRE & CANARD - 19 *Raviolis farcis au canard effiloché et à la poire servis dans une sauce Alfredo parfumée à l'orange et relevée d'une touche de poivre. L'accord:* Côtes-du-Rhône Blanc – 1922 – France

GNOCCHIS AU HOMARD GASPÉSIEEN - 20 *Gnocchis poêlés, homard gaspésien, sauce rosée et copeaux de parmesan. L'accord:* Gros Manseng – Villa Plage Blanche – France

DOIGTS DE FROMAGE AUX DEUX SAUMONS - 16 *Bouchées croustillantes au cœur fondant du Chant des Fromages, saumon frais et fumé, sauce aneth-citron.*

L'accord: Grillo – Tenute Orestadi – Italie

PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES POÊLÉS - 20 *Pétoncles canadiens saisis à la perfection, champignons cueillis par La Cabottine, pain grillé à l'ail noir, sauce crémeuse homardine et crumble parmesan-bacon. L'accord:* Melon de Bourgogne Muscadet – Queue de Morue – France

TARTINE NORDIQUE - 18 *Pain plat cuit sur pierre, sauce Alfredo au homard, gratiné aux fromages mozzarella, parmesan et Matapédien, garni d'une salade fraîche de crevettes nordiques, carottes, oignons verts et sauce épicée aux agrumes. L'accord:* Gros Manseng – Villa Plage Blanche – France

QUESADILLA AU PORC - 14 *Tortilla grillée croustillante, garnie de porc effiloché, légumes croquants et d'un mélange de fromages Monterey Jack et cheddar.*

L'accord: Merlot / Malbec – Mayne Valentin – Bordeaux – France

FROMAGE GRILLÉ, FOCACCIA & PESTO DE TÊTES DE VIOLON - 15 *Fromage grillé Blé des Sables au goût unique, miel du Vieux Moulin, focaccia garnie de pesto de têtes de violon d'ici.*

L'accord: Assyrtiko – Buketo – Grèce

L'INDÉCIS - *Assiette gourmande à partager ou en repas. Choisissez 3 entrées parmi notre carte, et obtenez 2 \$ de rabais.*

TARTARES *SERVIS AVEC VERDURE ET CROÛTONS GRILLÉS.*

SAUMON - 33 *Vif et rafraîchissant, aux agrumes, gingembre et une pointe fruitée de canneberges.*
L'accord: Sauvignon Blanc – Domaine de Ménard – France

CERF ROUGE DE LA MATANIE - 35 *Unique et franc, relevé d'une sauce au fromage Blanchon, raifort, chili et vinaigre de feu. Garni de cornichons, d'oignons verts et d'un croustillant d'oignons frits.*
L'accord: Tempranillo – Rioja Cantiga – Espagne

LE DUO SAUMON & CERF - 34 *Indécis? Le meilleur des deux mondes.* **L'accord:** Pinot Noir

L'ENTRE DEUX PAINS *SERVIS AVEC VERDURE ET POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX ÉPICES, HERBES FRAÎCHES ET PARMESAN.*

BURGER DE BISON DE SAINTE-LUCE - 34 *Pain aux oignons, bison du Ranch sur mer, fromage Rayon d'Or, bacon croustillant, oignons frits, relish de chou rouge légèrement sucrée et verdure croquante. Un burger local et audacieux.* **L'accord:** Grenache – Rocca Maura – Côtes du Rhône – France

BURGER DE FLÉTAN - 33 *Pain aux deux sésames, boulette de flétan maison, fromage grillé Blé des Sables, sauce aux agrumes épicée, choucroute de chou-betterave-carotte et pousses fraîches. Une bouchée lumineuse entre fraîcheur et gourmandise.* **L'accord:** Assyrtiko – Buketo – Grèce

GUÉDILLE HOMARD ET CREVETTES NORDIQUES - 41 *Pain italien grillé généreusement garni d'une salade de crevettes nordiques et de homard gaspésien. Sauce maison à l'aneth et au citron, crumble ail et citron.* **L'accord:** Grillo – Tenute Orestadi – Italie

FOCACCIA AU PORC EFFILOCHÉ - 29 *Porc effiloché nappé de notre sauce miel et ail maison, garni de fromage fumé fondant, carottes croquantes, cornichons et oignons frits et pousses fraîches.*
L'accord: Merlot/Malbec – Mayne Valentin – Bordeaux – France

PÂTES GOURMANDES DU TERROIR

PENNE POLPETTA AU BŒUF ET PORC 100% LOCAL - 29 *Boulettes maison tendres et savoureuses, sauce tomate et crème, oignons verts, copeaux de parmesan. Réconfort authentique à l'italienne.* **L'accord:** Merlot/Malbec – Mayne Valentin – Bordeaux – France

GNOCCHIS AU CANARD ET CHAMPIGNONS SAUVAGES D'ICI - 36 *Gnocchis poêlés, canard effiloché et champignons sauvages, sauce demi-glace crémeuse au vin rouge. Carottes, oignons verts, parmesan et oignons frits complètent ce plat généreux, à l'âme rustique et boisée.*
L'accord: Montepulciano – Piandimare – Italie

RAVIOLIS AU BŒUF BRAISÉ - 35 *Raviolis garnis de bœuf braisé au vin rouge, servis avec notre sauce signature aux champignons sauvages et à la crème. Parmesan et pointe de raifort apportent intensité et élégance à ce classique revisité.* **L'accord:** Tempranillo – Rioja Cantiga – Espagne

LINGUINE DE LA MER - 42 *Pétoncles canadiens, homard gaspésien, crevettes nordiques et d'Argentine, sauce rosée maison, parmesan et pangrattato ail-citron. Une délicatesse marine.*
L'accord: Melon de Bourgogne Muscadet – Queue de Morue – France

FARFALLE ALFREDO AU HOMARD GASPÉSIEEN - 42 *Sauce Alfredo homardine, morceaux d'homard, oignons caramélisés, poireaux, oignons verts, parmesan et crumble bacon-parmesan. Ajout de pétoncles +11.* **L'accord:** Côtes-du-Rhône Blanc – 1922 – France

FIERS DE VOUS FAIRE (RE)DÉCOUVRIR LES PRODUITS D'ICI!



Leylatardifart@hotmail.com



DESSERTS 10

GÂTEAU AU FROMAGE À LA CRÈME IRLANDAISE

Mousse onctueuse au chocolat blanc et crème irlandaise, croûte Graham chocolatée, copeaux fins de chocolat blanc, coulis intense au chocolat noir et touche subtile de café.

LE CHOCO-PASSION

Gâteau décadent aux étages de brownie moelleux, crème au chocolat blanc, glaçage au fudge et croûte de biscuit chocolaté.

LA DOUCEUR DU MOMENT

Informez-vous auprès de notre équipe!

TRIO DE DESSERTS À PARTAGER – 28

Assortiment gourmand de trois desserts, idéal pour terminer en douceur.

CAFÉS ALCOOLISÉS – FOUS RIRES 11

CAFÉ CRÈME DES VAGUES CRÉMEUX, GOURMAND, SIGNATURE

Crème de pistache, Baileys, rhum vanille-cannelle, crème fouettée

CAFÉ BRÉSILIEN CORSE, DOUX, RÉCONFORTANT

Brandy, liqueur de café, crème fouettée, cacao

CAFÉ IRLANDAIS CLASSIQUE, SEC, ENVELOPPANT

Whisky irlandais, crème fouettée

CAFÉ ESPAGNOL RICHE, AROMATIQUE, FRUITÉ

Brandy, liqueur de café, triple sec, crème fouettée, cacao

CAFÉS NOTRE MÉLANGE À CAFÉ EXCLUSIF PROVIENT DE LA BRÛLERIE D'ICI DE RIMOUSKI

CAFÉ FILTRE 3

ESPRESSO 4

CAFÉ AU LAIT 6

CAPPUCCINO 6

TISANES ET THÉS 3

NOS THÉS ET TISANES PROVIENNENT DE LA CABOTTINE-SAVEURS INDIGÈNES. DÉCOUVREZ LES PRODUITS SAUVAGES CUEILLIS DE FAÇON ÉTHIQUE DANS LA NATURE DU BAS-SAINT-LAURENT.

TISANE FLORALE FRAMBOISIER, ORTIE, MENTHE, TUSSILAGE, ROSE

TISANE FRUITÉE THÉ LABRADOR, ÉPILOBE, FRAMBOISIER, FRAISES ET FRAMBOISES SAUVAGES

THÉ DU LABRADOR UN CLASSIQUE DEPUIS LONGTEMPS UTILISÉ PAR LES PREMIÈRES NATIONS

THÉ NOIR OU VERT