

LES PETITES ASSIETTES

Potage du jour	7
Salade du " Vieux Couvent "	5 / 8
Salade verte, condiments de saison et vinaigrette aux framboises.	
Salade de betteraves	9
Quartiers de betteraves rouges, graines de citrouille caramélisées, fromage de chèvre rôti de la Fromagerie Les Biquettes à l'air, vinaigrette aux agrumes et jeunes pousses d'Annie.	
Salade César des " Îles "	6 / 9
Laitue romaine, croûtons, bacon, mayonnaise au hareng du Fumoir d'Antan.	
Huîtres du large	15
Salsa à la rhubarbe.	
Moules de la Moulière au Pied de Vent	14
Sauce crémeuse au fromage Pied de Vent	
Moules de la Moulière au cari	11
Sauce crémeuse au cari et au lait de coco	
Moules de la Moulière à la bière de L'Abri de la Tempête	12
Moules de la Moulière à l'Acadienne	11
Au vin blanc, ail et ciboulette	
Tartiflette au poivre des dunes	12
Pommes de terre, oignons, lardons, sauce crémeuse au fromage Pied de Vent et poivre des dunes des îles.	
Bol de frites	6
Duo de frites régulières et patates douces, mayonnaise maison.	

LES GROSSES ASSIETTES

Épaule de boeuf braisée 27

Servie avec pommes de terre et légumes du jour, sauce au Châlin du Barbocheux.

Jarret d'agneau braisé à la bière l'Abri de la Tempête et canneberges 29

Jarret braisé, servi avec pommes de terre et légumes du jour.

Côtes levées de porc 25

Sauce BBQ maison, frites et salade de chou.

Le burger Gaspard 16

Galette de boeuf 6oz, garniture Gaspard, brie fondant, frites et salade de chou.

Casserole ou Crêpe aux fruits de mer 27

Crevettes, pétoncles et homard dans une sauce crémeuse au fromage, servie avec riz sauvage et légumes du jour.

Chaudrée de fruit de mer 22

Velouté à la noix de coco et basilic, moules, crevettes, pétoncles, céleri et pommes de terre.

Lobster Roll 22

Pain panini saisi, salade de homard, frites et salade de chou.

Fish and chip 19

Aiglefin pané, frites et salade de chou

Salade tiède de pétoncles 24

Pétoncles grillés, noix caramélisées et Tomme des Demoiselles, réduction balsamique.

Saumon rôti aux agrumes 25

Pavé de saumon, salsa d'agrumes, servi avec riz sauvage et légumes du jour.

Les Linguini du " Vieux Couvent "

Aux fruits de mer: Pétoncles, crevettes, moules, sauce à la crème. 27

Au homard: Chair de savoureux homard des Îles, sauce à la crème. 30

Au poulet: Poitrine de poulet, sauce à la crème. 21

Aux légumes: Sélection de légumes grillés, sauce à la crème. 16

La pêche du jour

Poisson selon arrivage, servi avec riz sauvage et légumes du jour.

Homard des Îles

En coquille, beurre composé à l'ail, servi avec couscous et légumes du jour.

Découverte de coquillages des Îles de la Madeleine (pour 2)

Homards en coquilles, huîtres, moules, servi avec couscous.