

*Homard, le cardinal des mers* 60

Entrée au choix :

≈  
**Salade de betteraves**  
≈  
≈  
**Crevettes épicées**

Plat principal au choix :

**Chaudrée de homard**  
Lait de coco, lime, basilic, maïs et pomme de terre  
≈  
**Linguine au homard**  
Sauce crémeuse aux fines herbes et parmesan

*Terre ou mer* 50

Entrée au choix :

**Velouté de légumes du moment**  
≈  
**Salade romaine du couvent**  
≈

Plat principal au choix :

**Chaudrée de fruits de mer**  
Lait de coco, lime, basilic et patate douce  
**Grillade de bœuf AAA**  
Servie rosée, sauce au vin rouge et l'échalotte, légume, pomme de terre du moment et salade croquante≈  
**Casseroles ou crêpe de fruits de mer**  
Crevettes, pétoncles et homard servi avec  
Sauce à la Tomme des Demoiselles, avec salade

*Les classiques* 40

Entrée au choix :

**Velouté de légumes du moment**  
≈  
**Salade romaine du couvent**

Plat principal au choix :

≈  
**Morue en « Fish and chips » du Couvent**  
Sauce tartare, frites et salade de chou à Mona  
≈  
**Linguine au poulet grillé**  
Sauce crémeuse aux fines herbes et parmesan

Péché mignon du chef

## PETITS PÉCHÉS

---

- Velouté de légumes du moment** 9
- Soupe à l'oignon caramélisé à l'érable** 13  
Bière à la pomme, gratinée aux trois fromages
- Salade romaine du Couvent** 12  
Hareng boucané, croûtons au parmesan et lardons grillés
- Salade de Betteraves** 13  
Betterave. Fromage de chèvre, noix caramélisées et vinaigrette aux agrumes.
- Buccins des Îles rôtis à la perfection** 14  
Sauce au parmesan, fines herbes et tomate rôtie
- Frites et mayonnaise maison au cari** 6  
**Patates douces** +2
- Crevettes épicées** 12
- Calmars frits au parmesan** 14  
Mayonnaise épicée à la lime
- Moules du Couvent à la vapeur** 14  
**Sauce au Pied-De-Vent** 18  
**Sauce crème et Pernod** 18
- Tartiflette de loup marin et pied de vent** 19
- Pétoncles enrobés de bacon (5)** 16
- Accras de morue salée** 13  
Sauce Mangue
- Huitres trésor du large (5) 18 (10) 35**

## À S'EN CONFESSER

- Salade de pétoncles des Îles poêlés** 35  
Noix caramélisées, Tomme des Demoiselles et réduction balsamique au miel

**Saumon à l'érable sur Planche de cèdre** 36

Risotto et salade croquante

**Crêpe aux fruits de mer** 36      **casserole aux fruits de mer** 35

Crevettes, pétoncles et homard, sauce à la Tomme des Demoiselles, accompagnée d'une salade fraîche

**Linguine aux fruits de mer** 35

Crevettes, pétoncles, homard et moules, sauce crémeuse aux fines herbes et parmesan

**Morue en « Fish and chips » du Couvent** 26

Sauce tartare, frites\* et salade de chou maison

**Stir fry aux fruits de mer** 35

Crevettes, pétoncles et homard, sauce Shangai sur vermicelles.

**Chaudrée de Homard** 40      **Chaudrée de fruits de mer** 35

Lait de coco, lime, basilic et patate douce.

**Grillade de bœuf AAA** 35

Servie rosée, sauce au vin rouge et échalotes, pomme de terre du moment et légumes croquants

**Jarret d'agneau braisé** 40

Sirop d'érable et canneberges pomme de terre du moment et légumes croquants

**Côtes levées de porc** 30

Sauce BBQ maison, frites\* et salade de chou

**Burger Gaspard Plus** 26

Oignons frits, brie fondante, laitue et mayo, accompagné de frites\* et salade de chou maison

**Linguine au poulet grillé** 27

Sauce crémeuse aux fines herbes, parmesan

**Stir fry au Poulet grillé** 27

Poulet grillé, sauce Shangai sur vermicelles

**Stir fry aux légumes** 22

Légume, sauce Shangai sur vermicelles

*Lobster, cardinal of the sea* 60

Starters :

≈

**Beets salad**

≈

≈

**Spicy shrimp**

Main course :

**Lobster chowder**

Coconut milk, lime, basil and sweet potato

≈

**Lobster linguini**

Creamy fines herbs and parmesan sauce

*Surf and turf* 50

Starters:

**Soup of the day**

≈

**Convent romain salad**

≈

Main course:

**Seafood chowder**

Coconut milk, lime, basil and potato

**Grilled beef AAA**

Served rosée, red wine shallot sauce vegetables and potato of the moment

**Seafood casserole or crepe**

Shrimps, scallops and lobster, Tomme Des Demoiselles sauce and salad

*Classic* 40

Starters :

**Soup of the days**

≈

**Convent roman salad**

Main course :

≈

**Cod « Fish and chips »**

Tartare sauce, french fries and Mona's coleslaw

≈

**Grilled chicken linguini**

Creamy fines herbs and parmesan sauce

Péché mignon du chef

## PETITS PÉCHÉS

---

### **Soup of the day** 9

**Maple caramelized onion soup** 13  
Made with apple beer, au gratin with a blend of cheeses

**Convent roman salad** 12  
Local smoked herring, parmesan croutons and grilled bacon

**Beets salad** 13  
Beets, goat cheese, caramelized nuts and citrus vinaigrette.

**Roasted Whelks à la Provençale** 14  
Parmesan, fresh herbs and roasted tomato

**French fries house curry mayo** 6  
**Sweet potato** +2

**Spicy Shrimps** 12

**Parmesan fried calamari** 14  
Served with spicy lime mayo

**Convent's steam mussels** 14  
**Pied-De-Vent cheese sauce** 18

**Pernod cream sauce** 18

**Seal Tartiflette with Pied de Vent cheese** 19

**Scallops wrap in bacon (5)** 16

**Salt cod Accra's** 13  
Mango sauce

**Trésor du Large Oyster** (5) 18 (10) 35

## À S'EN CONFESSER

**Pan seared local scallops' salad** 35  
Caramelized nuts, Tomme des Demoiselles cheese, honey and balsamic vinegar reduction

**Maple salmon on cedar board** 36

risotto and crunchy salad

**Seafood crepe** (36) **seafood casserole** (35)

Shrimps, scallops and lobster tome des Demoiselles sauce served with a fresh salad

**Seafood linguini** 35

Shrimps, scallops, lobster and mussels' creamy herbs sauce and parmesan

**Cod fish and chips** 26

Served with tartar sauce and coleslaw

**Seafood Stir fry** 35

Shrimps, scallops and lobster, Shanghai sauce on vermicelli.

**Lobster chowder** 40 **Seafood chowder** 35

Coconut milk, lime and basil broth, and sweet potato.

**Grilled AAA beef steak** 35

Served rosé with red wine and shallots sauce, seasonal potato and crunchy vegetables

**Braise lamb shank** 40

Maple syrup and cranberries, potato of the moment and crunchy vegetables

**Pork ribs** 30

House BBQ sauce, served with fries and coleslaw

**Gaspard Plus burger** 26

Fried onion, melting brie, lettuce and spicy mayo, served with fries and coleslaw

**Grilled Chicken linguini** 27

Fines herbs and parmesan creamy sauce

**Grilled chicken Stir fry** 27

Grilled chickpea, Shanghai sauce on vermicelli

**Vegetables Stir fry** 22

Mix of vegetables, Shanghai sauce on vermicelli