



PETITS PÉCHÉS

Velouté de légumes du moment	10
Beignets du Couvent *SL Crevettes, morue salée, pétoncles et coriandre	14
Salade romaine du Couvent *SG Hareng boucané, croûtons au parmesan et lardons grillés	12
Salade de betteraves *SG / SL Betteraves, fromage de chèvre, noix caramélisées et vinaigrette aux agrumes	13
Buccins des Îles rôtis à la perfection Sauce au parmesan, fines herbes et tomates rôties	14
Frites et mayonnaise maison au cari	6
Frites de patates douces *SL	+ 2
Crevettes épicées *SG / SL	13
Calmars frits au parmesan Avec mayonnaise aux poivrons	15
Moules du Couvent à la vapeur *SG / SL	15
Moules du Couvent sauce Pied-de-Vent *SG	19
Pétoncles enrobés de bacon *SG Sauce au Pied-de-Vent	18
Assiette de fromages des Îles *SG Tomme des demoiselles, Pied de vent, fromage en grains accompagnés de noix caramélisées	20
Huîtres Trésor du large *SG / SL (18) 5 (35) 10	

*SG : Sans gluten *SL : Sans lactose

À S'EN CONFESSER

Salade de pétoncles des Îles poêlés *SG Noix caramélisées, Tomme des Demoiselles et réduction balsamique au miel	36
Crêpe aux fruits de mer	36
Casserole aux fruits de mer Crevettes, pétoncles et homard, sauce à la Tomme des Demoiselles, accompagnée d'une salade fraîche	35
Linguine Sauce crémeuse aux fines herbes et au parmesan	
▸ Fruits de mer (crevettes / pétoncles / homard)	36
▸ Poulet grillé	28
▸ Légumes	24
Morue en « fish and chips » du Couvent Sauce tartare, frites et salade de chou maison	28
Sauté Sauce Shanghai sur vermicelle	
▸ Fruits de mer (crevettes / pétoncles / homard)	36
▸ Poulet grillé	28
▸ Légumes	24
Chaudrée Lait de coco, lime, basilic et patates douces	
▸ Homard	45
▸ Fruits de mer	35
Grillade de bœuf AAA *SL Servie rosée, sauce au vin rouge et à l'échalote, pommes de terre du moment et légumes croquants	36
Jarret d'agneau braisé *SL Sirop d'érable et canneberges, pommes de terre du moment et légumes croquants	38
Salade de canard confit *SG Fromage de chèvre et patates douces frites	34
Saumon et son chutney *SG / SL Servi avec salade printanière et noix caramélisées	34

Des frais de 3 \$ par couvert seront ajoutés à l'addition pour les soirées en musique.



VENIAL SINS

Vegetable velouté soup of the day	10
Convent-style sea-food Fritters *GF *LF Shrimp, scallops, salted cod and coriander	14
Convent-style romaine salad *GF Romaine lettuce, local smoked herring, parmesan croutons and grilled bacon bits	12
Beet salad *GF / LF Beets, goat cheese, caramelized walnuts and citrus vinaigrette	13
Island whelks, roasted to perfection Parmesan sauce, fresh herbs and roasted tomatoes	14
French fries with homemade curry mayonnaise 6 Sweet potato fries *LF + 2	
Spicy shrimp *GF / LF	13
Parmesan-fried calamari Served with spicy lime mayonnaise	15
Convent-style steamed mussels *GF / LF With Pied-de-Vent cheese sauce *GF	15 19
Scallops wrapped in bacon *GF With Pied-de-Vent cheese sauce	18
Island cheeses plate *GF Tommes des demoiselles, Pied de vent and curds with caramelized walnuts	20
Oysters "Trésor du Large" *GF / LF (18) 5 (35) 10	

*GF : Gluten free *LF : Lactose free

CONFESSION TIME

Pan-seared local scallop salad *GF Caramelized walnuts, Tomme des Demoiselles cheese, honey/balsamic vinegar reduction	36
Seafood crepe	36
Seafood casserole Shrimp, scallops and lobster, Tomme des Demoiselles cheese sauce, served with a fresh side salad	35
Linguini Served with a creamy herb/parmesan sauce	
▸ Seafood (Shrimp, scallops, lobster and mussels)	36
▸ Grilled chicken	28
▸ Vegetable	24
Convent-style cod fish and chips Served with tartar sauce, French fries and homemade coleslaw	28
Stir-fry Served with Shanghai sauce on vermicelli	
▸ Seafood (shrimp, scallops and lobster served)	36
▸ Grilled chicken	28
▸ Vegetable	24
Chowder Coconut milk, lime, basil and sweet potato	
▸ Lobster	45
▸ Seafood	35
Grilled AAA beef steak *LF Served medium rare with red wine/shallot sauce, seasonal potato and crunchy vegetables	36
Braised lamb shank *LF Served with maple sirup, cranberries, seasonal potatoes and crunchy vegetables	38
Duck leg confit salad *GF Serves with goat cheese and sweet potatoes fries	34
Salmond with chutney *GF Served with salad and caramelized walnuts	34

A 3\$ fee will be added to the bill for musical evenings.