



NOS TABLES D'HÔTE

ENTRÉES

Crevettes sur le grill noix

Sauce chili doux, coriandre et lime, remoulade et wakame

Beignets du Couvent noix

Crevettes, morue salée, pétoncles et coriandre

Salade de betteraves

Pommes, oignons marinés et chèvre frais

Buccins des Îles rôtis à la perfection noix glu

Sauce crémeuse, fines herbes, tomates rôties et parmesan

Arancini pétoncles fumées et Pied-de-Vent

Tartare de thon noix

Jalapeños confits, tobiko et flocons de noix de coco grillées + 3

PLATS

Risotto au homard et champignons avec bisque et parmesan noix glu

73

Pétoncles poêlés glu

Mousseline de pois, sauce vierge de menthe et noix de pin grillées, légumes de saison

63

Casserole aux fruits de mer (crevettes, pétoncles et homard)

Servi avec riz sauvage et salade du moment

63

Grillade de boeuf AAA

Pommes de terre rôties, sauce au vin rouge et salade des Îles

63

Fish'n chip

Sauce tartare, frites et salade de chou maison

54

Salade canard effiloché noix glu

Bonbons de betteraves, confit d'oignons, chèvre frais, vinaigrette balsamique et miel

54

Linguine de poulet mariné au vin blanc noix

Sauce crémeuse aux fines herbes et au parmesan

54

Dessert de notre cheffe pâtissière

Des frais de 4 \$ par couvert seront ajoutés à l'addition pour les soirées en musique.

