

DE NOTRE SOUPIÈRE FROM OUR TUREEN

Bisque de homard 20\$

Lobster Bisque

Chaudrée de palourdes 20\$

Clam Chowder

Soupe de poisson 20\$

Fish Soup

Soupes aux champignons avec huile 10\$

de truffes, soupe aux pois, soupe

Minestone et soupe aux lentilles épicée

Mushroom Soup with Truffle Oil, Pea Soup,
Minestrone Soup and Spicy Lentil Soup

*Les prix sont pour le format 900ml / Prices are for 900ml format

PÂTES PASTA

Pâtes aux fruits de mer avec tomates 35\$
ou sauce crémeuse

Seafood Pasta with Tomato or Cream Sauce

Linguine au pesto de basilic et fromage 30\$
parmesan avec crevettes papillons ou
pétoncles grillés

Linguini with Basil Pesto and Parmesan Cheese
with Butterfly Shrimps or Broiled Scallops

Pâtes végétariennes avec sauce maison ou 20\$
beurre à l'ail

Seasonal Vegetable Pasta with our Homemade
Tomato Sauce or Garlic Butter

BURGERS & ROULEAUX

BURGERS AND ROLLS

Guédilles au homard avec morceaux de chair de homard fraîche (fait sur place) et une mayonnaise assaisonnée « secrète » sur un rouleau de brioche chaud d'origine locale / Lobster Roll using Fresh Lobster Meat shelled in-house, blended with our 'Secret' Seasoned Mayo on a locally sourced warm Brioche roll

Reg.
28\$
ou
Jumbo
40\$

Burger de filet de mérou avec avocat, tomates et mayonnaise épicée

Fresh Grouper Fillet Burger with Avocado, Tomatoes and Spicy Mayonnaise

30\$

Burger au saumon avec avocat, tomates et sauce tartare

Salmon Burger with Avocado, Tomatoes and Tartar Sauce

20\$

Toutes nos assiettes sont servies avec riz, légumes ou frites.
All our plates come with rice, vegetables or fries.

LÉGUMES FRAIS

FRESH VEGETABLES

Haricots verts sautés

Sautéed Green Beans

10\$

Chou-fleur rôti au curcuma

Roasted Cauliflower with Turmeric

10\$

Légumes sautés assortis

Sautéed Mixed Vegetables

10\$

Brocolini sautés

Sautéed Broccolini

10\$



CHEF PAUL VOUS RECOMMANDE

CHEF PAUL RECOMMENDS

Thon Tataki avec sauce au sésame 40\$
Tuna Tataki with Sesame Sauce

Thon sésame avec sauce Yuzu 40\$
Sesame Tuna with Yuzu Sauce

Saumon Tataki avec sauce au sésame 25\$
Salmon Tataki with Sesame Sauce

Tartare de thon 40\$
Tuna Tartare

Tartare de saumon 25\$
Salmon Tartare

Dumplings aux crevettes 4\$ ch./ea
Shrimp Dumplings min. (5)

Dumplings aux champignons sauvages 2.50\$ ch./ea
Wild Mushroom Dumplings min. (5)

Huîtres 'Rockefeller' (5) 25\$
Oysters Rockefeller (5)

SPÉCIALITÉS DE POISSONS ET FRUITS DE MER FRITS / FRIED FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES

'Fish & Chips' (morue) avec mayonnaise épicée 25\$
Fish & Chips (Cod) with Spicy Mayonnaise

Filet de sole frit avec sauce tartare 20\$
Fried Fillet of Sole with Tartar Sauce

Calmars frits avec sauce wasabi 25\$
Fried Calamari with Wasabi Sauce



DE NOS RIVIÈRES ET OCÉANS FROM OUR RIVERS AND OCEANS

*Filet de saumon de l'Atlantique
grillé aux fines herbes*
Grilled Atlantic Salmon Fillet with Fresh Herbs

25\$

*Filet de saumon de l'Atlantique
sauce Douglas*
Atlantic Salmon Fillet with Douglas Sauce

25\$

*Filet de sole grillé ou à la
vapeur avec sauce au champagne*
Grilled or Steamed Dover Sole Fillet with
Champagne Sauce

Prix du
marché /
Market
Price

*Crevettes tigrées grillées ou
avec sauce créole*
Black Tiger Shrimp (Grilled or with Creole Sauce)

35\$

Pétoncles à la Provençale ou grillés
Provençale-style or Grilled Scallops

30\$

Suprême de flétan Corse
Supreme of Halibut Corsican-style

35\$

*Espadon avec ail rôti ou tapenade
d'olives et tomates séchées*
Swordfish with Roasted Garlic or Olive
& Sun-dried Tomato Tapenade

35\$

Nos poissons et fruits de mer sont frais du jour!
Our fish and seafood arrive daily!



NOS REPAS FROIDS OUR COLD PLATTERS

*Salade de homard ou
de crevettes avec avocat* 45\$
Lobster or Shrimp Salad with Avocado

Cocktail de crevettes (6) 20\$
Shrimp Cocktail (6)

Plateau de fruits de mer du chef
Queues de homard, huîtres, pétoncles,
pattes de crabe, crevettes

Chef's Seafood Platter
Lobster Tails, Oysters, Scallops,
Crab Legs, Shrimp

*Prix du
marché |
Market
Price*

*Salade de tomates avec notre vinaigrette maison
au fromage bleu* 20\$
Mixed Tomato Salad with House Blue Cheese Dressing

Salade du chef avec vinaigrette maison 20\$
Chef Salad with House Vinaigrette

Saumon fumé de Gaspé 20\$
Gaspesian Smoked Salmon

MENU SIGNATURE DE CHEF PAUL

CHEF PAUL'S SIGNATURE DISHES

Homard bouilli ou 'broiled' 40\$

Boiled or Broiled Lobster

Filet de poisson frais grillé 50\$

(entier ou filet)

Grilled Fresh Fish (whole or fillet)

Homard Thermidor 50\$

Lobster Thermidor

Homard Cardinale 50\$

Lobster Cardinale

Homard Newburg 50\$

Lobster Newburg

Moules marinara avec notre sauce 25\$

tomates maison ou sauce à la crème

Mussels Marinara with our Special Homemade

Tomato Sauce or Cream Sauce

Paella aux fruits de mer 1 pers./22\$

Seafood Paella

2 pers./33\$

Galette de crabe avec 12\$

mayonnaise épicée

Crab Cake with Spicy Mayonnaise

Galette de saumon avec 10\$

mayonnaise épicée

Salmon Cake with Spicy Mayonnaise



PLATEAU SHERBROOKE

SHERBROOKE PLATTER

4 *Queues de homard*
4 Lobster Tails

8 *Crevettes*
8 Shrimp

1/2 lb *de filet de poisson frais*
1/2 pound of Fresh Fish Fillet

1/2 lb *de pétoncles*
1/2 pound of Scallops

4 *Galettes 'mini' de crabe*
4 Mini Crab Cakes

4 *Galettes 'mini' de saumon*
4 Mini Salmon Cakes

225\$

SERVICE DE TRAITEUR

CATERING SERVICES AVAILABLE

Toutes occasions !
Any occasion!

Appelez-nous pour plus de détails.

Call us for more details.

Veillez noter que tous les prix indiqués sont plus les taxes applicables.

Please note all menu prices are plus applicable taxes.

