

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 40\$
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

12\$

Chou-fleur rôti au curcuma

Roasted Cauliflower with Turmeric

12\$

Légumes sautés assortis

Sautéed Mixed Vegetables

12\$

Brocolini sautés

Sautéed Broccolinii

12\$



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 3\$ 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 25\$
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* 50\$
Lobster or Shrimp Salad with Avocado

Cocktail de crevettes (6) 30\$
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' P. du m. / M.P.

Boiled or Broiled Lobster

Filet de poisson frais grillé 50\$

(entier ou filet)

Grilled Fresh Fish (whole or fillet)

Homard Thermidor 60\$

Lobster Thermidor

Homard Cardinale 60\$

Lobster Cardinale

Homard Newburg 60\$

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. 25\$

Seafood Paella

(2) pers. 40\$

Galette de crabe avec 13\$

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

275\$

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.

