

LARGUER LES AMARRES

NOS ENTRÉES

LA DEMI-BURRATA 18\$

Mozzarella fraîche au coeur crémeux servie sur un lit de roquette, pêches sautées, tomates confites et pistaches rôties. Rehaussée de pistou de basilic, de réduction de balsamique et d'huile d'olive. Fleur de sel et ciabatta grillé.

BEIGNETS DE CRABE ET CREVETTES 19\$

Savoureux mélange de chair de crabe et de crevettes nordiques. Assaisonné de poivrons, d'oignons verts et d'épices cajun. Rémoulade de céleri rave et mayonnaise piri-piri.

ARANCINI AUX TROIS FROMAGES 16\$

Riz arborio au vin blanc et parmesan cuit dans un bouillon de volaille maison. Truffées de vieux cheddar et de bocconcini. Frit puis servi sur une sauce tomate au basilic frais, huile d'olive et parsemé de parmesan.

CALMARS FRITS MAISON 16\$

Calmars entiers attendris au court-bouillon puis coupés & panés dans une chapelure ail et parmesan. Servis sur un lit de roquette avec tomates cerises et radis. Sauce marinara ou mayonnaise piri-piri.

SALADE TOUILLÉE 12\$

Jeunes laitues, fenouil émincé et oignons rouges touillés dans une vinaigrette à la menthe. Tomates cerises, radis, concombres, fraises et graines de citrouille.

CREVETTES CAJUN & SALSA CHORIZO 17\$

Cinq crevettes 16/20 rôties au four avec des épices cajun. Servies sur des tortillas de maïs frites, laitue ciselée et une salsa de chorizo, maïs et fèves noires. Agrémenté d'un trait de crème de chimichurri.

MANCHONS DE CANARD CONFIT-FRIT 16\$

Pilons d'ailes de canard (Canard et Compagnie) confits sous-vide pendant 36 heures. Frits au service. Accompagné d'une sauce miel et moutarde et d'une salade de choux mixtes aux cornichons.

SATAY DE BOEUF 15\$

Brochettes de bavette de bœuf Angus AAA, marinées soya-gingembre, servies sur une salade croquante épicée. Accompagnées d'une sauce arachide et miel de nos cuisines pour faire trempeur.

TARTARE DE BOEUF 22\$

Filet mignon de boeuf AAA taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé d'une mayonnaise au pistou. Chips de parmesan accompagné d'une petite verdure du moment.

PROSCIUTTO, MELON & CHÈVRE FRAIS 19\$

Prosciutto finement tranché sur un lit de roquette, garni de melon de saison, d'artichauts et de tomates confites. Fromage de chèvre frais (La Beurasse - Ruban Bleu), vinaigrette à la menthe, réduction de balsamique et noix de pin rôties. Fleur de sel et poivre du moulin.

LE COIN DES VERDURES

PASTRAMI DE SAUMON 29\$

Saumon fumé façon pastrami sur une salade de pommes de terre, roquette, maïs, cornichons, radis et sauce ranch à l'ancienne. Accompagné d'un oeuf mollet, d'asperges, de raisins frais et de pistaches. Huile d'olive au balsamique, fleur de sel et oignons verts.

CANARD CONFIT & POLENTA FRITE 30\$

Cuisse de canard confite - Canard et Compagnie sur notre polenta frite aux tomates séchées et parmesan. Salade de radicchio et chou nappa avec pommes, oignons verts, roquette, noix caramélisées, vinaigrette balsamique, framboises et artichauts.

CÉSAR DE FENOUIL 16\$

Sur une assise de feuilles de laitue romaine, fenouil croquant, oranges, chips de prosciutto et croustons à l'huile d'olive maison. Trait de vinaigrette César, parmesan frais et câpres frits.

AVEC POITRINE DE POULET +10\$
AVEC 6 CREVETTES À L'AIL +17\$



LE PUB DU PORT

MAQUEREAU & COUSCOUS 22\$

Filet de maquereau grillé à l'ail, au citron et au piri-piri, garni d'une salsa d'orange et d'olives Kalamata. Servi sur un couscous aux légumes, raisins secs et coriandre. Petite roquette aux tomates et oignons rouges, sauce ranch à l'ancienne.

BURGER DE BŒUF POMME & CHEDDAR 21\$

Dans un pain brioché, 1/3 lb de bœuf haché garni de pommes sautées, pancetta et vieux cheddar fondu. Rehaussé de tomates confites, oignons rouges, laitue et mayonnaise au pistou. Verdure du moment, frites maison et une mayonnaise au choix.

FETTUCINE CREVETTES & PICO 26\$

Sur nos pâtes fraîches maison, six crevettes 16/20 sautées avec poireaux, ail et épices à chili. Déglacées à la tequila, sauce bisque maison, crème et pico de gallo.

PIZZA TROIS MOZZARELLA 26\$

Pâte à pizza maison avec sauce marinara, mozzarella râpée et bocconcini. Agrémentée d'une demi-burrata et de pistou de basilic. Roquette touillée, oignons rouges, parmesan, tomates cerises et pignons de pin.

BAVETTE DE BŒUF ANGUS AAA 40\$

Bavette de bœuf Angus AAA de 7 oz, marinée au cidre de pomme, échalote et dijon. Au choix, badigeonnée de chimichurri ou nappée d'une sauce forestière à la bière. Frites maison, mayonnaise au choix et petite verdure.

FISH & CHIPS 24\$

Pavé de longe de morue de l'Atlantique de 6 oz frit dans une panure croustillante à la bière blonde. Frites maison, mayonnaise au choix, sauce tartare et salade de choux mixtes aux cornichons.

PANINI VÉGÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE 23\$

Ciabatta badigeonné de tomates confites, notre pâté végétal maison à base de sésame, tournesol et avoine, poivrons rôtis, courgettes grillées et oignons rouges sautés. Pistou et fromage de chèvre doux. Le tout passé au presse à panini. Frites maison, mayonnaise au choix et petite verdure.

TARTARE DE BŒUF 36\$

Filet de bœuf AAA taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé d'une mayonnaise de pistou et chips de parmesan. Frites maison et verdure du moment.

À L'ABORDAGE

(45.1941823, -74.1789424)

CÔTELETTE DE PORC GARNIE 28\$

Côtelette de porc style tomahawk frottée d'épices puis grillée, garnie de chutney de pommes et fromage raclette fondu. Pommes de terre rôties à la crème de chimichurri et salade de légumineuses, tomates et maïs.

THON MI-CUIT PONZU GRILLÉ 35\$

Pavé de thon frais mariné au ponzu, grillé mi-cuit. Servi sur une julienne de légumes et riz basmati, agrémenté d'oignons verts, d'arachides et de shiitakes rôtis. Mayonnaise thaï et coriandre.

FILET MIGNON 7OZ DE BŒUF AAA 55\$

Grillé selon votre goût, et garni de fromage bleu fondu ou nappé d'une sauce au poivre vert, brandy et crème. Pommes de terre rôties au parmesan et légumes du jour.

LES FRUITS DE LA MER

Une queue de homard de 4 oz, quatre crevettes 16/20 et trois pétoncles U/12, servis avec riz basmati et légumes du jour.

Sauce bisque maison et beurre à l'ail, accompagné d'une cassolette de moules fraîches à la marinière.

76\$

moussaillons



11 ANS ET MOINS

Les repas pour enfants incluent un jus ou lait et crème glacée!

SPAGHETTINI ROSÉ 14\$

Spaghettini dans notre sauce rosée maison, un classique chez les moussaillons.

PANINI PIZZA 14\$

Dans un pain burger brioché, sauce pizza, mozzarella et pepperoni passé au grill panini. Frites maison, mayonnaise au choix et tranches de concombre.

1/2 FISH N CHIPS 15\$

Longe de morue de l'Atlantique panée, accompagnée de frites maison, de sauce tartare et tranches de concombres.

RIZ ET LÉGUMES RÔTIS 18\$

Poulet grillé ou 4 crevettes 16/20 sautées au beurre à l'ail, servi avec riz basmati et légumes rôtis.

À LA CARTE

SIX CREVETTES ET BEURRE À L'AIL MAISON	17\$
QUEUE DE HOMARD ET BEURRE À L'AIL MAISON	28\$
TROIS PÉTONCLES U12 ET BEURRE À L'AIL MAISON	22\$
POITRINE DE POULET	10\$
FRITES DE PATATES DOUCES	6\$
FRITES MAISON	5\$
PAIN AU ROMARIN MAISON	2\$
PAIN À L'AIL	5\$
PAIN À L'AIL GRATINÉ	6\$
POMME DE TERRE GARNIE	5\$
crème sûre, bacon, oignons verts, fromage	
MAYONNAISE MAISON	2\$
piri-piri - pistou - ranch à l'ancienne	
BEURRE À L'AIL MAISON	3\$