



TABLE D'HÔTE

18h45 sur réservation seulement avant 14h

Inclus: dessert maison & café, thé ou tisane

DURANT LA SAISON
DE LA PÊCHE

Table d'hôte 4 services :

♦ 1 homard entier pour 60\$

♦ 2 homards entiers pour 80\$

DIMANCHE

Entrée de fromages des Îles

Crème du moment

Assiette découverte de loup-marin 55

Salade pétoncles, asperges & pamplemousses 55

LUNDI

Entrée de pâte de homard

Crème du moment

Pot-en-pot aux fruits de mer servi avec salade 55

Côtes levées, salade de chou et patates au four 45

MARDI

Entrée de mousse aux palourdes

Crème du moment

Casserole de morue servie avec salade 55

Brochette de poulet servie avec riz et légumes de saison 45



MERCREDI

Entrée de maquereau fumé

Crème du moment

Filet de porc servi avec patates grelots et légumes de saison 45

Pennes aux crevettes sauce Alfredo 55

JEUDI

Entrée découverte de loup-marin

Crème du moment

Poulet aux champignons servi avec riz et légumes de saison 45

Pizza aux fruits de mer (homard, pétoncles & palourdes) 55

VENDREDI

Salade épinards et fraises

Crème du moment

Poke bowl Homard ou végétarien 55 / 45

Sauté de bœuf & brocolis sur riz 45

SAMEDI

Entrée de mousse au homard

Tartinade de hareng fumé

Agneau des îles servi avec patates grelots et légumes de saison 45

Marmite de la Salicorne (homard, pétoncles, palourdes & crevettes) 55

*Prix avant taxes et service.