



Menu

Entrées

Têtes de violon au beurre	5,95
Entrée de crevettes de Matane, beurre à l'ail	9,95
Crevettes en coupe sur glace	10,95
Escargots à l'ail	8,50
Coquille de fruits de mer (petite)	10,95
Fondue parmesan	5,95
Champignons sautés au beurre sur rôtie	5,25
Saumon fumée, avec câpres et rondelles d'oignons crus	14,95
Salade du chef	5,95
Salade César	8,95
Salade verte	5,95
Corbeille de pain à l'ail	3,95

Soupes & Jus

Soupe aux pois	4,50
Soupe à l'oignon	4,50
Soupe à l'oignon gratinée	5,95
Jus de légumes V8	4 oz 2,25 6 oz 2,75
Jus de tomate	4 oz 2,00 6 oz 2,25
Jus	6 oz 1,95 12 oz 2,95
Orange, pomme, pamplemousse	

Salades

Salade aux oeufs	10,50
Salade aux légumes	11,95
Salade de poulet	13,95
Salade de jambon	12,95
Salade de crevettes	16,95
Salade de saumon	19,95

Appetizers

Hot buttered fiddleheads	5.95
Matane shrimp entrée, garlic butter	9.95
Shrimp cocktail on ice	10.95
Garlic snails	8.50
Seafood in a shell (small)	10.95
Parmesan fondue	5.95
Mushrooms sautéed in butter on toast	5.25
Smoked salmon with raw onion rings and caper	14.95
Chef's salad	5.95
Caesar salad	8.95
Green salad	5.95
Garlic bread basket	3.95

Soups & Juices

Pea soup	4.50
Onion soup	4.50
Onion soup au gratin	5.95
Vegetable juice V8	4 oz 2.25 6 oz 2.75
Tomato juice	4 oz 2.00 6 oz 2.25
Juice	6 oz 1.95 12 oz 2.95
Orange, apple, grapefruit	

Salads

Egg salad	10.50
Vegetable salad	11.95
Chicken salad	13.95
Ham salad	12.95
Shrimp salad	16.95
Salmon salad	19.95

Saumon Gastronomique

Sur réservation seulement

Saumon entier au four «Spécial vapeurs de vin»
Servi sur lit de riz blanc, accompagné de
légumes et d'une sauce aux oeufs.

Pour 4 personnes	129,95
Pour 6 personnes	186,00
Pour 8 personnes	240,00

Fruits de Mer

Filet de saumon «À la Restigouche»	25,95
Filet de Morue	19,95
Filet de Sole, sauce tartare	20,95
Filet d'Aiglefin	20,95
Darne de Flétan	23,95
Pétoncles	23,95
Brochette de Pétoncles	23,95
La Truite	18,95
Cuisses de grenouille au beurre à l'ail (servi sur un lit de riz)	25,95
La Grenouille et le Boeuf (3 cuisses avec médaillon 6oz)	27,95
Crevette jardinière au beurre à l'ail, ou orientales (avec légumes croustillants sur un nid de riz)	21,95
Crêpe de fruits de mer gratinée	21,95
Vol-au-Vent aux fruits de mer	18,95
Grosse coquille de fruits de mer	16,95

Grillades

Bifteck de contre-filet, A1	.8oz 19,95	12oz 26,95
Bifteck au Poivre, A1	.12oz 29,95	
Bifteck Maître d'Hôtel	.8oz 21,95	
Bifteck haché	.8oz 13,95	
Brochette de contre-filet	25,95	
Champignons ou oignons sauté	3,25	

Portion pour enfant de moins de 10 ans:

Bifteck haché	.4oz 8,95
Bifteck de contre-filet, A1	.4oz 14,95

Gastronomic Salmon

By reservation only

Oven-baked whole Salmon "Wine Steamed"
served on a bed of white rice accompanied
by vegetables and egg sauce.

4 persons	129.95
6 persons	186.00
8 persons	240.00

Seafood

Salmon fillet «À la Restigouche»	25.95
Fillet of Cod	19.95
Fillet of Sole	20.95
Fillet of Haddock	20.95
Halibut steak	23.95
Scallops	23.95
Scallops Kebab on rice	23.95
Trout	18.95
Frog legs in garlic butter, served on a bed of rice	25.95
The Frog and the Beef (3 legs with a 6oz medallion)	27.95
Garden garlic or Oriental soja shrimps (served with crisp vegetables on a bed of rice)	21.95
Seafood pancake gratiné	21.95
Seafood Vol-au-Vent	18.95
Seafood in a shell (large)	16.95

On the Grill

Beef Steak, A1	.8oz 19,95	12oz 26.95
Black Pepper Steak, A1	.12oz 29.95	
Beef Steak Maître d'Hôtel	.8oz 21.95	
Ground steak	.8oz 13.95	
Club Steak Brochette on rice	25.95	
Extra mushrooms or onions	3.25	

Children under 10 serving:

Ground Steak	.4oz 8.95
Club Steak, A1	.4oz 14.95

Nos Suggestions

Poulet BBQ

1/4 de cuisse	9,95
1/4 de poitrine	10,95
1/2 poulet	17,95
Poulet Oriental	16,95
Côtelettes de porc grillées	15,95
Extra bacon ou oignons frits	3,95

Spécial enfants de moins de 10 ans:

Croquettes de poulet avec frites, breuvage et sundae	7,95
Spaghetti, breuvage et sundae	8,95
Cuisse de poulet, breuvage et sundae	8,95

Pâtes - Spaghetti

Aux fruits de mer	21,95
Sauce à la viande	13,95
Garni (champignons, piments, oignons)	14,95
Gratiné	3,95
Au beurre à l'ail	11,95

Desserts

Tartes maison:	
Pommes, raisin ou sucre	3,95
Aux fruits sauvages (framboises, bleuets)	4,75
Aux fraises sauvages	5,95
Gâteau maison	3,95
Jello et biscuits	3,25
Crème glacée à la vanille	1,95
Sundae (chocolat, caramel, cerises, fraises)	3,95
Parfait à la menthe	4,50

Brewages

Thé, café ou lait	2,00
Thé glacé, café glacé	2,95
Chocolat chaud	2,50
Tisanes (menthe, thé vert, etc.)	2,00
Liqueurs douces 12oz	2,95
Café Espagnol	8,50

Our Suggestions

BBQ Chicken

1/4 leg	9.95
1/4 breast	10.95
1/2 chicken	17.95
Oriental chicken	16.95
Grilled pork chops	15.95
Extra bacon or fried onions	3.95

Children Special (10 or less):

Chicken nuggets with fries, beverage and sundae	7.95
Spaghetti, beverage and sundae	8.95
Chicken leg, fries, pop and sundae	8.95

Pasta - Spaghetti

Seafood	21.95
Meat sauce	13.95
Garnished (mushrooms, peppers, onions)	14.95
Gratiné	3.95
With garlic butter	11.95

Desserts

Fresh homemade pies:	
Apple, raisin or sugar	3.95
Wild fruit pies (raspberry, blueberry)	4.75
Fresh wild strawberry pies	5.95
Fresh homemade cake	3.95
Jello and cookies	3.25
Vanilla Ice Cream	1.95
Sundae (chocolate, caramel, cherry, strawberry)	3.95
Mint Parfait	4.50

Beverages

Tea, coffee or milk	2.00
Iced tea or iced coffee	2.95
Hot chocolate	2.50
Herbal tea (mint, green tea, etc.)	2.00
Soft drinks 12oz	2.95
Spanish coffee	8.50