

BAR-TERRASSE LA MARINA



Du mercredi au dimanche / Menu tapas et grillades de 12h à 20h

LES TAPAS

Panier de croustilles assaisonnées maison ou frites minutes

Basket of homemade seasoned chips or minute fries

8\$

Olives mixtes marinées

Marinated mixed olives

8\$

Doigts de poulet(2) et croustilles maison servis avec miel

Chicken fingers(2) & homemade chips served with honey

10\$

Ailes de poulet, sauce miel et ail

Chicken wings, honey and garlic sauce

8 ailes 16\$ 16 ailes 31\$

Hot dog garni et frites

All dressed hot-dog with fries

9\$

Poutine à l'effiloché de jambon

Poutine with pulled ham

11\$

Calmars frits et mayo chipotle maison

Fried squid & homemade chipotle mayo

14\$

Saumon fumé sur roquette

Smoked salmon with aragula

14\$

Bagel au saumon fumé, servi avec fromage à la crème et câpres

Smoked salmon bagel,
served with cream cheese and capers

16\$

Salade César

Cesar salad

Entrée starter **10\$ / Plat** Main course **20\$**

SPÉCIAL DU VENDREDI

FRIDAY SPECIAL

32\$

Moules / Mussels
2e service / Refill 8,50\$

LES GRILLADES - GRILL

Salade César au poulet grillé

Grilled chicken Cesar salad

29\$

Hamburger

**champignons, brie, tomates, oignons et
mayonnaise maison, servi avec frites**

Mushrooms, brie cheese, tomatoes, onions and home-
made mayonnaise, served with fries

Végé 25\$

Boeuf Beef 28\$

Linguini

Fruits de mer 28\$

Seafood

Carbonara 25\$

Onglet de boeuf

**sauce aux échalottes, servi avec frites et
légumes du marché**

Hanger steak, shallot sauce,
served with fries and vegetables

35\$

Saumon grillé

**sauce chimichurri, servi avec frites et légumes
du marché**

Grilled salmon, chimichurri sauce,
served with fries and vegetables

34\$

Filet de boeuf

**sauce au poivre, servi avec frites, légumes et
champignons**

Beef tenderloin, pepper sauce, marinated with shallots,
served with fries, vegetables and mushrooms

55\$

Fish N' Chips

servi avec frites et sauce tartare maison

Served with fries and our homemade tartar sauce

32\$

LES DESSERTS

Tulipe de fruits de saison,

crème glacée à la vanille et coulis de fruits

Seasonal Fruit Tulip, vanilla ice cream and fruit coulis

10\$

Tarte au chocolat,

crème glacée à la vanille et coulis de fruits

Chocolat pie, vanilla ice cream and fruit coulis

10\$

Crème brûlée à l'érable

Maple sugar crème brûlée

10\$

BIÈRES, COCKTAILS & VINS

BEERS, COCKTAILS & WINES

BIÈRE EN FÛT - DRAFT BEER

DOMAINE HANDFIELD	Verre (Glass) 16 oz/470 ml.	9\$
	Pichet (Pitcher) 61 oz/1.825 l	26\$
Molson export, Coors Light, Heineken		8\$
Bières de microbrasseries (Microbrewery beers) - Blonde, Bitter, IPA		9\$

COCKTAILS

Cocktail du jour (Cocktail of the day)		9\$
Sangria vin blanc ou rouge (white or red wine)	Verre (Glass) 16 oz/470 ml.	11\$
	Pichet (Pitcher) 55 oz/1.65 l.	26\$
Alcool (Alcohol) : Vodka, Gin, Rhum, Whisky, Tequila, autres		À partir de 7,50\$
Digestif (Liqueur) : Tia Maria, Baileys, Grand Marnier, Cognac VS, autres		À partir de 8,50\$

VINS BLANCS (WHITE WINE)

	Bouteille (Bottle)	Verre (Glass)
TERRAS DO LITTORAL, Portugal (Chardonnay, Sauvignon, Arinto)	44\$	10\$
PICPOUL DE PINET 2020, DOMAINE REINE JULIETTE, Languedoc, France (Picpoul)	48\$	
PINOT GRIGIO, AMBO, Frioul, Vénétie	50\$	11\$
POUILLY FUISSÉ, ALBERT BICHOT (Chardonnay)	66\$	

VINS ROUGE (RED WINE)

TERRAS DO LITTORAL, Portugal (Tinta Roriz, Tinta Miuda, Castelão)	44\$	10\$
VIGNES DE NICOLE 2019, DOMAINE PAUL MAS, Languedoc Roussillon, France (Cabernet-Sauvignon, Syrah)	47\$	11\$
CALIFORNIE 2019 MEIOMI, Santa barbara (Pinot noir)	52\$	
CHATEAU GARRAUD 2016, Lalande de Pomerol (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	74\$	

VINS ROSÉS (ROSÉ WINE)

ROSE PIVE GRIS (Grenache gris, Grenache noir, Merlot, Syrah)	46\$	11\$
--	------	------

MOUSSEUX (SPARKLING WINE)

DOMAINE DE LAVOIE (Québec, Rougemont)	42\$	
---------------------------------------	------	--

SANS ALCOOL (NON ALCOHOLIC)

Boissons gazeuses (Soft drinks). Jus assortis (Fruit juices)	3,50\$
Eau minérale pétillante 355 ml (Sparkling spring water)	4,50\$
Eau minérale pétillante 750 ml (Sparkling spring water)	7\$
Limonade maison (Homemade lemonade)	4\$
Café, thé, tisanes (Coffee, tea, herbal tea)	3,50\$
Cafés espresso, cappuccino (espresso, cappuccino coffees)	5\$

Taxes et frais de service en sus

Taxes and service fees not included