

BAR-TERRASSE

LA MARINA



Mercredi et Jeudi de 17h à 20h
Vendredi au Dimanche de 12h à 20h

LES

ENTRÉES

Olives marinées	10\$
Saumon fumé et condiments	17\$
Calamars frits, sauce chipotle	17\$
Bagel au saumon fumé, fromage à la crème	18\$
Ailes de poulet, sauce miel et ail	
8 Ailes	18\$
16 Ailes	34\$

LES

SALADES

Salade composée, verte et crudités, vinaigrette maison	15\$
Tomates et fromage mozzarella, vinaigrette à l’huile d’olive, vinaigre balsamique, basilic	18\$
Salade césar, classique	
Entrée	14\$
Plat	23\$

LE

TARTARE

Les portions plat sont servies avec frites

Tartare de saumon, mangue, salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croûtons	
Entrée 80 gr	17\$
Plat 160 gr	34\$

LES

BURGERS

Servis avec frites

Le Végé, galette de légumes, champignons, tomate, oignons, mayonnaise ketchup-moutarde	28\$
Le Cochon, porc effiloché, laitue, fromage bleu, tomate, oignons, cornichons, sauce moutarde et sirop d’érable	28\$
Le Sous-bois, boeuf, champignons, brie, tomate, oignons, mayonnaise maison	30\$

LES

STEAKS GRILLÉS

Servis avec légumes grillés

Bavette, sauce vin rouge et échalotes	170 gr / 6oz	36\$
Contre-filet, beurre maître d’hôtel	230 gr / 8oz	46\$
Filet mignon, sauce au poivre	200 gr / 7oz	54\$

LA

MER

Linguini aux fruits de mer	32\$
Saumon grillé, servi avec légumes grillés et sauce chimichurri	38\$

LES

PLATS DE BRASSERIE

Poutine à l’effiloché de porc	17\$
Linguini, sauce carbonara	28\$
Salade césar au poulet grillé	32\$
Fish’n Chips, servi avec frites et sauce tartare	35\$

LES

À CÔTÉS

Salade verte, vinaigrette maison	10\$
Frites fraîches	10\$
Légumes grillés	11\$
Chips maison, épices cajuns	12\$

LES

DESSERTS

Salade de fruits de saison, crème glacée vanille et coulis de fraises	11\$
Crème brûlée à l’érable	12\$
Gâteau au fromage, tombée de baies rouges	12\$
Tarte au chocolat, crème glacée vanille et caramel au sirop d’érable de notre cabane	13\$

LE

COIN DES PETITS

12 ans et moins

Hot dog, frites	10\$
Doigts de poulets (2), frites	12\$
Linguini, sauce rosée	13\$
Crème glacée, sauce chocolat	6\$

Taxes et frais de service en sus

BAR-TERRASSE

LA MARINA



Wednesday and Thursday from 5 p.m. to 8 p.m.
Friday to Sunday from 12 p.m. to 8 p.m.

THE

STARTERS

Marinated olives	\$10
Smoked salmon and condiments	\$17
Fried calamari, chipotle sauce	\$17
Smoked salmon bagel, cream cheese	\$18
Chicken wings, honey and garlic sauce	
8 wings	\$18
16 wings	\$34

THE

SALADS

Mixed salad, green and vegetables, homemade dressing	\$15
Tomatoes & mozzarella, olive oil vinaigrette, balsamic vinegar, basil	\$18
Caesar salad, classic	
Starter	\$14
Main course	\$23

THE

TARTAR

Main courses are served with fries

Salmon tartar, mango, arugula salad and balsamic vinaigrette, fried leek, croutons	
Starter 80 gr	\$17
Main course 160 gr	\$34

THE

BURGERS

Served with fries

The Vegetarian, vegetable patty, mushrooms, tomato, onions, ketchup - mustard moyonnaise	\$28
The Cochon, pulled pork, lettuce, blue cheese, tomato, onions, pickles, mustard sauce and maple syrup	\$28
The Sous-bois, beef, mushrooms, brie, tomato, onions, homemade mayonnaise	\$30

THE

GRILLED STEAKS

Served with grilled vegetables

Flank steak, red wine sauce and shallot	170 gr / 6oz	\$36
Contre-filet, maître d’hôtel butter	230 gr / 8oz	\$46
Filet mignon, pepper sauce	200 gr / 7oz	\$54

THE

SEA

Seafood linguine	\$32
Grilled salmon, served with grilled vegetables and chimichurri sauce	\$38

THE

PUB FOOD

Pulled pork poutine	\$17
Linguine, carbonara sauce	\$28
Grilled chicken caesar salad	\$32
Fish’n Chips, served with fries and tartar sauce	\$35

THE

SIDES

Green salad, homemade vinaigrette	\$10
Fresh fries	\$10
Grilled vegetables	\$11
Homemade chips, cajun spices	\$12

THE

DESSERTS

Seasonal fruit salad, vanilla ice cream and strawberry coulis	\$11
Maple crème brûlée	\$12
Cheesecake, cascade of red berries	\$12
Chocolate pie, vanilla ice cream and homemade maple syrup caramel from our sugar shack	\$13

THE

CHILDREN’S CORNER

12 years old and under

Hot dog, fries	\$10
Chicken fingers (2), fries	\$12
Linguine, rosée sauce	\$13
Vanilla ice cream, chocolate sauce	\$6

Taxes and service charged not included