

# FESTIVAL DU HOMARD



## EN ENTRÉE

**Crème de homard** 8,95\$  
Aussi disponible en table d'hôte 14\$

**Chair de homard à l'ail gratinée** 12,95\$  
Aussi disponible en table d'hôte 16\$



## EN REPAS

**1 homard** de 1 lb à 1 lb ¼  
avec riz et salade ou légumes

**DIMANCHE AU MERCREDI** 25,95\$  
**JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI** 31,95\$

ajoutez 10 crevettes au choix +5\$  
ajoutez 5 crevettes papillon +7,95\$



**1 queue de homard**

riz et salade ou légumes

avec 10 crevettes au choix 28,95\$

avec 10 crevettes au choix  
& 5 crevettes papillon 34,95\$

**Assiette de 6 pinces**

riz et salade ou légumes 32,95\$



**Chair de homard & Filet mignon**

avec riz et salade ou légumes

5 oz. 44\$

8 oz. 51,95\$

**MANGE.  
BOIS.  
HOMARD.  
RÉPÈTE.**

**Chair de homard  
+ 10 crevettes au choix  
& 5 crevettes papillon**

avec riz et salade ou légumes

34,95\$



**EXTRA** Queue de homard 11,95\$

**EXTRA** 2 pinces de homard 11,95\$

**2 lbs Moules marinières**

oignons verts et vin blanc

avec frites 18,95\$

**2 lbs Moules  
à la crème et  
chair de homard**

avec frites 28,95\$

avec  
10 crevettes  
au choix  
+ 5\$



**Lobster Roll**

Mélange de chair de homard  
avec mayonnaise

servi dans un pain avec  
frites et salade de chou

24,95\$



**Linguine au homard et crevettes**

Sauce au homard mélangée avec de la chair  
de homard et 6 crevettes

34,95\$



# L'assiette Daniel



## Filet mignon

5 oz 44,50 8 oz 52,50

Brochette de filet mignon 42,95

bœuf de catégorie AAA+ CAB

avec 10 crevettes au choix,  
riz, salade et champignons

ET 5 crevettes papillon

OU 1 queue de homard +4\$



NOUVEL ARRIVAGE  
— 2025 —

## VINS BLANC

### Fumées Blanches, Sauvignon, France

Ce Sauvignon Blanc présente des notes d'agrumes, de fruits tropicaux et une acidité rafraîchissante, ce qui en fait un excellent accord avec les fruits de mer.

Verre 6oz 8,25\$

Verre 9oz 12,25\$

Bouteille 34,00\$

### Kim Crawford, Sauvignon, Nouvelle-Zélande

Les Sauvignon Blancs de Nouvelle-Zélande sont réputés pour leurs arômes intenses de fruits tropicaux, d'agrumes et d'herbes. Ils ont également une acidité vive qui fonctionne très bien avec les fruits de mer.

Verre 6oz 10,00\$

Verre 9oz 14,75\$

Bouteille 41,00\$

### Chablis, Albert Bichot, Chardonnay, France

Les vins de Chablis sont des Chardonnays non boisés avec une minéralité marquée et une acidité élevée. Ils s'accordent très bien avec les fruits de mer, en particulier avec les plats à base de crustacés comme le homard.

Verre 6oz 12,25\$

Verre 9oz 18,25\$

Bouteille 51,00\$

### Piedra Negra, Pinot Gris biologique, Argentine

Le Pinot Gris est un cépage blanc qui donne des vins avec des arômes de fruits à chair blanche et une acidité modérée. Ce vin argentin biologique peut offrir une option intéressante pour les amateurs de vins biologiques lors de votre festival.

Verre 6oz 8,75\$

Verre 9oz 13,00\$

Bouteille 36,00\$

### Folonari, Pinot Grigio, Italie

Ce Pinot Grigio de la Vénétie offre un profil léger et rafraîchissant, avec des arômes délicats de pomme verte, de poire et de citron. Son acidité vive et sa finale nette en font un excellent compagnon pour les fruits de mer, notamment le homard, les crevettes ou les salades estivales.

Verre 6oz 8,50\$

Verre 9oz 12,75\$

Bouteille 35,00\$

FRUITÉ  
ET VIF

DÉLICAT  
ET LÉGER

AROMATIQUE  
ET ROND

## Recettes maison POUR EMPORTER



Beurre à l'ail 160 gr 9,00\$  
410 gr 16,00\$



Vinaigrette à  
salade César

380 gr 9,00

1 kg 16,00

Sauce Bang Bang

345 ml 9,00

950 ml 16,00

