

Entrées

Soupe à l'oignon à la bière du Naufrageur avec croûton de la Mie Véritable et fromage Pied-de-Vent des Îles	12 \$
Fondue parmesan au saumon fumé Indian Bay accompagnée de Jerkey à l'érable et de confiture de framboises Lepage	13 \$
Rouleaux d'effiloché d'agneau de Bonaventure, crème sure au kimchi d'algues Seabiosis, sauce au miel épicé et sauce aux prunes	14 \$
Bourgots sauce au fromage bleu sur gaufres aux algues d'un Océan de saveurs	15 \$
Gravlax de morue à la betterave, salsa d'ananas asiatique, crème sure au kimchi d'algues Seabiosis, sauce miel épicé et œufs de cailles marinés	16 \$
Tartare de bœuf gaspésien à la moutarde Legros, sauce au miel épicé et croûtons à la bière de la Mie Véritable	18 \$



Principaux

Ombre chevalier de chez Raymer Aquaculture à la hollandaise aux algues d'un Océan de saveurs et œuf poché sur orgetto au pesto d'algues dulce Seabiosis et légumes de soir	40 \$
Parmentier d'agneau nourri aux algues de Bonaventure, purée des Jardins Nicolas Landry, sauce au gin Récif à l'érable et balsamique, légumes du soir	42 \$
Fish and chips tempura à la bière du Naufrageur sur purée de pois, sauce tartare au kimchi d'algues Seabiosis, frites et légumes du soir	44 \$
Bavette de bœuf de la Boucherie Mimi Bourg, sauce chimichurri à l'érable des érablière Escuminac, frites et légumes du soir	45 \$
Joue de bœuf sauce au gin la Radoune et aux champignons de Gaspésie Sauvage, purée des Jardins Nicolas Landry, pétoncle poêlé au caramel des dunes et légumes du soir	46 \$
Carbonara au homard et au bacon d'algue d'un Océan de Saveur	48 \$



Desserts

Crème glacée frite sur gaufre, sauce beurre d'érable	12 \$
Crème brûlée à l'érable	13 \$
Gâteau au fromage et au miel	14 \$
Brownie au chocolat	15 \$
Assiette de fromages québécois (3 choix)	16 \$

Breuvages

Café	4,50 \$
Thé, tisane	3,00 \$
Café au lait, cappuccino, espresso	7,50 \$
Eau gazéifiée	3,00 \$
Liqueur	3,00 \$

