



Menu du jour
Servi du Lundi au Vendredi
de 11 h 30 à 14 h 00

Potage du jour

Moules du jour servies avec frites	12,00 \$
Pâtes du moment	12.50 \$
Chaudrée (une salade est servie en entrée)	13,50 \$
Burger de bœuf	14,00 \$
Suggestion du chef	14,25 \$
Bagel de saumon fumé	14,75 \$
Pâté au saumon, sauce aux œufs	15,75 \$
Poisson du midi	16,00 \$
Fish and chips	16,50 \$
Guédille au choix du chef	17,50 \$
Le dessert	2,00 \$

Thé, Café, Lait ou Tisane inclus



Le Petit Déjeuner Breakfast Menu

Crêpe aux fruits, crème pâtissière	11,00\$	
Fruits pancakes, custard sauce		
Pain doré (2) servi avec sirop d'érable, fruits frais	11,00\$	
French toasts (2) served with maple syrup and fresh fruits		
Rôties ou bagel, café et fromage	8,00\$	
Choice of toast or bagel, coffee and cheese		
1 ou 2 œufs dans le trou, fruits frais, sirop d'érable	(1)	(2)
1 or 2 eggs in the hole, fresh fruits, maple syrup	8,00\$	10,00\$

Les déjeuners suivants sont accompagnés de pommes de terre rissolées, café et un choix de rôties ou bagel.

The followed breakfast are served with hash browns, coffee and a choice of toasts or bagel.

1 ou 2 œufs avec bacon ou jambon ou saucisses	(1)	(2)
	7,50\$	8,50\$
1 or 2 eggs with bacon or ham or sausages		
1 ou 2 œufs Bénédictine	(1)	(2)
	9,50\$	11,50\$
1 or 2 eggs Benedictine eggs		
1 ou 2 œufs Bénédictine avec saumon fumé	(1)	(2)
	12,75\$	15,75\$
1 or 2 eggs Benedictin with smoked salmon		
1 ou 2 œufs Bénédictine avec crevettes	(1)	(2)
1 or 2 eggs Benedictine with shrimps	11,00\$	13,00\$



Omelette trois (3) fromages ; cheddar, mozarella, jalsberg	10,00\$
Cheese omelet with three (3) kinds of cheese	
Omelette jardinière ; brunoise de piments et oignons rouges	10,00\$
Vegetable omelet	
Omelette campagnarde (saucisse, bacon, oignon rouge	10,75\$
Southurn omelet	
Omelette de la Marina au saumon fumé ou crevettes	14,75\$
Omelet with smoked salmon or shrimps	
Assette Brunch ; 2 œufs, 1 jambon, 1 saucisse, 2 bacons, 1 creton, 1 fèves aux lards, 1 pain doré, sirop d'érable, pommes de terre rissolées, fruits et rôties au choix.	16,00\$
Brunch plate ; 2 eggs, 1 ham, 1 saucisse, 2 bacon, 1 creton, 1 beans, 1 french toast, 1 mapple syrop, fruits and a choice of toast.	



Menu Table d'hôte À partir de 17 h 00

Mousse aux crevettes

Roulade d'huîtres fumées

Fondue au fromage

Clams frites

Escargots à l'ail

Salade du chef

Potage du jour

Lasagne à la viande 29.00\$

Sauté d'agneau aigre-doux 30.00\$

Poisson du moment 32.00\$

Assiette de crabe garnie (2 sections) 34.00\$

Surf & Turf 42.00\$

Assiette de la mer ; ½ Crabe, ½ Homard,
Moules, Scampies, Crevettes et Pétoncles 45.00\$

Section supplémentaire de Crabe 9.00\$

Les desserts du moment

Thé, Café ou Tisane

Pour l'Assiette Principale Seulement, Soustraire 10.00\$



Les Entrées, Potages et Salades Appetizers, Soup and Salad

Les entrées

Tartare de saumon	Salmon tartar	15.00\$
Moules de la Marin	Marina's special mussels	8.25\$
Clams frites	Fried clams	8.00\$
Assette de saumon fumé	Smoked salmon plate	12.00\$
Cocktail de crevettes, sauce cognac	Shrimp cocktail with cognac sauce	9.50\$
Escargots à l'ail	Garlic snail	7.50\$
Fondue aux 4 fromages (2)	Cheese fondue	8.25\$
Salade de crevettes, vinaigrette du chef	Shrimp salad with dressing	9.50\$
Salade de chèvre chaud	Warm goat cheese salad	8.50\$
Salade César	Caesar salad	7.75\$
Crevettes Tempura	Shrimp Tempura	9.00\$

Potages

Potage du jour	Soup of the day	4.00\$
Potage de la Marina	Marina's special soup	10.00\$
Jus de légumes ou tomates	Vegetable or tomato juice	2.50\$

Les Salades

Salade de crevettes	Shrimp salad	18.00\$
Salade de fruits de mer	Seafood salad	27.00\$
Salade de homard	Lobster salad	27.00\$



Les Spécialités

Homard	Lobster	Prix du marché	
Crabe	Crab	Prix du marché	
La pêche du jour	Fish of the day	19.00\$	
Fish and Chips		19.50\$	
Suprême de Saumon Poché au Vin Blanc	Poached salmon in white wine	20.50\$	
Assette de la Marina	Marina's seafood plate	58.00\$	
Coquille de Fruits de Mer	Seafood served in a shell	19.75\$	
Bouillabaisse de la Marina	Marina's bouillabaisse	23.00\$	
Pétoncles et Crevettes Jardinières	Scallops, Shrimps and Vegetable	22.50\$	
Moules et Frites ; Deux (2) Bols *Marinières ou Bouquet italien	Mussels with french fries	18.50\$	
Bols Supplémentaires	Add Bols	6.00\$	
Les Brochettes	Skewers		
Poulet	Chicken	18.00	
Pétoncles et Crevettes	Scallops and Shrimps	22.50\$	
		Une (1)	Deux (2)
		personne	personnes
Fondue aux fruits de Mer	Seafood fondue	40.00\$	60.00\$



Les Pâtes, Club Sandwichs et Burgers

Les Pâtes

Spaghetti, sauce à la viande	Bolognese spaghetti	11.50\$
Spaghetti pesto et crevettes	Pesto and shrimp spaghetti	18.00\$
Spaghetti aux fruits de mer	Seafood spaghetti	22.00\$

Club Sandwichs

Homard	Lobster	26.00\$
Crabe	Crab	22.00\$
Poulet	Chicken	15.00\$

Burgers

Servis avec salade, tomates, bacon, oignons et frites

Served with salad, tomatoes, bacon, onions and french fries

De la Marina (saumon)	Salmond	14.00\$
Du Chef (bœuf)	Beef	16.00\$
Bagel saumon fumé et fromage à la crème servi avec salade	Smoked salmon and cream cheese bagel served with salad	17.50\$
Trio , crevette à l'ail, salade César et clams frites	Garlic shrimp, caesar salad and fried clams	10.00\$
Croquettes de poulet	Chicken nuggets	Adulte (9 mcx) 10.00\$
		Enfants (6 mcx) 6.50\$
Nachos		11.00\$
Frites		3.50\$



Desserts et Boissons non alcoolisées

Desserts

Crème glacée frite, sauce à l'érable	Fried ice cream, maple sauce	7.50\$
Gâteau au fromage, coulis de framboise	Cheese cake	6.00\$
Tarte au sucre	Sugar pie	5.50\$
Salade de fruits frais maison	Home made fruits salad	4.00\$
Crème glacée vanille	Vanilla ice cream	4.00\$
Gâteau du jour	Cake of the day	Varié

Boissons non alcoolisées

Jus d'orange, pamplemousse, canneberge ou pomme	Orange, Grapefruit, Cranberries or Apple Juice	3.00\$
Café, thé, tisane ou lait	Coffee, tea, herb tea or milk	2.50\$
Chocolat chaud	Hot Chocolate	2.75\$
Liqueur		3.50\$
Bouteille d'eau	Bottle of water	2.50\$
Café maison	Coffee with liquors	8.50\$



Cartes des Vins

Vins Blancs	Verre	1/2 Litre	Bouteille
Trebbiano / Chardonnay, Donini	6.00\$	15.00\$	27.00\$
Chardonnay, Trapiche	---	---	26.00\$
Chardonnay Catarratto Rapitala	---	---	28.00\$
Pinot Grigio Retro, Bolla	7.00\$	---	34.00\$
Sauvignon Blanc, Private Bin, Villa Maria Estate	8.00\$	---	38.00\$
Pinot Gris, Pfaff	---	---	36.00\$
Saint-Véran, Georges Duboeuf	---	---	37.00\$
Chablis, Joseph Drouhin	---	---	48.00\$
Vins Blancs Petits Formats			
Les Janelles, Sauvignon Blanc	250 ml		9.00\$
Orvieto Classico, Melini	375 ml		12.00\$
Vin Rosé	Verre	1/2 Litre	Bouteille
Roseline Prestige	7.00\$	---	34.00\$



Carte des Vins

Vins Rouges	Verre	1/2 Litre	Bouteille
Merlot, Donini	6.00\$	15.00\$	27.00\$
Clancy's, Shiraz	8.00\$	---	28.00\$
Cabernet Sauvignon	8.00\$	---	28.00\$
Merlot, Peter Lehmann	8.00\$	---	28.00\$
Nero d'Avola, Rapitalà	---	---	30.00\$
Pinot Noir Reserve, Trapiche	---	---	32.00\$
Brouilly, Georges Duboeuf	---	---	37.00\$
Cabernet-Sauvignon, The Show	---	---	38.00\$
Ripasso Valpolicella, Bolla	---	---	39.00\$
Château Pey la Tour	---	---	40.00\$
Cabernet Sauvignon, Max Reserva, Errazuriz	---	---	40.00\$
Clos de Los Siete Mendoza	---	---	43.00\$
Château de Haute-Serre, Cahors, Goerges Vigouroux	---	---	48.00\$
Champagne			
Taittinger Brut Reserve		135.00\$	
Mousseaux			
Première Bulle		40,00\$	
Blanquette de Limoux, Sieur d'Arques			
Vin du Mois			
Au verre		6.50\$	



Menu Bières

Bouteilles

Molson	Export	5.00\$
	Canadian	5.00\$
	Canadian 67	5.00\$
Heineken		7.00\$
Del Sol		7.00\$
Bières sans alcool		5.00\$

Pressions

	Verre 12 oz	Pinte 20 oz
Coors Light	5.00\$	7.00\$
Rickard's White	5.00\$	7.00\$
Boréal Blonde	5.00\$	7.00\$
Boréal Rousse	5.00\$	7.00\$