

LES SOUPES

- Le potage frais du jour 4.5
La soupe à l'oignon et aux poireaux au gratin . . . 8.
La soupe de poisson et sa rouille 9.

LES ENTRÉES

Les froides...

- La petite salade de mini-épinards
avec, au choix, parmesan, bleu
ou tomme de chèvre 6.75
L'entrée de salade César 8.5
La bohémienne de légumes grillés
à la provençale, coulis de tomates séchées
et basilic 9.
Le fondant de foie de canard
et sa confiture de raisins 10.
Le bocal de rillettes et foie gras,
chutney à la mangue. 13.
Le saumon fumé, blinis et crème d'aneth . . . 13.
Accompagnez-le d'un verre de vodka 5.5
Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive
et copeaux de Reggiano 14.
Les crevettes marinées aux agrumes,
sauce cocktail française. 14.
La crème brûlée au foie gras de canard . . . 16.
Accompagnez-le d'un verre de liquoreux (2 onces) . . . 8.

...et les chaudes!

- Les fondus de fromages
aux « Belles de Matane » 9.5
Les rouleaux impériaux au confit
de canard, sauce aux piments doux 10.
Les calmars frits, sauce tartare maison 11.
La coupelle d'escargots, duxelles,
petits lardons et fondu de poireaux
à la crème d'ail 11.5
La tatin de boudin noir, pommes et foie gras . . 17.

Le pain est apporté sur demande

MER & MONDE

- Les moules marinière ou Madagascar, servies
avec frites et mayonnaise maison
21.
La crêpe farcie aux fruits de mer
sauce homardière
22.
Le pavé de saumon grillé,
sur une tombée d'échalotes,
poivre rose et vinaigre de framboise
24.
Les pétoncles et crevettes en brochette,
beurre citronné et riz pilaf
25.
Le steak de flétan rôti au four,
tombée provençale et pousses d'épinards
26.



Photo : Roger Côté

LES VITES-FAITS

- Le classique croque-baguette, jambon
de Paris et fromage suisse 15.5
(Frites et/ou salade d'accompagnement)
La tartine de chèvre, tomates,
légumes grillés et pesto 16.5
(Frites et/ou salade d'accompagnement)
La salade César classique 17.
La salade « Pleine Mer »
(laitue Boston, pétoncles, crevettes,
saumon, vinaigrette au Xérès et miel) 21.
La salade gourmande du Café du Monde
garnie de foie gras, cuisse de canard confit
et magret de canard fumé 25.

COMME À PARIS

LE BOUDIN NOIR
tombée de pommes,
oignons et Calvados
21.

LE TARTARE DE BŒUF
à votre goût servi
avec pommes frites maison
24.

LE TARTARE DE SAUMON FUMÉ
ET SAUMON FRAIS
servi avec pommes frites maison
24.

LE FOIE DE VEAU
poêlé à l'anglaise
24.

LE JARRET D'AGNEAU BRAISÉ
à la coriandre fraîche et cumin
servi avec flageolets
25.

LE CONFIT DE CANARD
2 cuisses accompagnées de salade
et pommes de terre rissolées à l'ail
25.

LES RIS DE VEAU BRAISÉS
aux pleurotes, pointe de Porto
28.

LES BAJOUES DE VEAU
AU CABERNET
petits lardons et champignons
28.5



Photo : Roger Côté

LES GRILLADES

La saucisse de Toulouse
sauce aux deux moutardes 18.

Le steak frites (170 gr),
servi avec frites et sauce au choix. 22.

La bavette de bœuf Angus,
échalotes françaises et frites maison. 23.

Le mignon de bœuf AAA (170 gr) 26.

L'entrecôte AAA (280 gr),
servie avec frites et sauce au choix. 30.



Photo : Roger Côté

LES PÂTES

Les fettucinis aux petits légumes,
beurre au pesto et fromage
de chèvre chaud 18.

Les raviolis au crabe
et au homard gratinés 26.

LA RÔTISSERIE

Le quart de poulet fermier au choix du chef
servi avec frites et mayonnaise 17.5

Le demi-poulet fermier de grain
à la broche accompagné d'une salade
et servi avec frites. 23.