

3
BRASSEURS

**FESTIN
DE HOMARD**



LES ENTREÉS DU PÊCHEUR

BISQUE DE HOMARD – 12,95\$
Bisque de homard crémeuse garnie de ciboulette fraîche.

NACHOS DE L'OCEAN – 29,95\$
Tortillas de maïs, chair de homard, pico de gallo, olives noires, oignons verts, jalapeños, sauce queso, fromages cheddar et mozzarella. Servis avec salsa et crème sûre. Ajoutez du guacamole + 3,75\$

BIÈRE DU MOMENT

FRAMBOISIÈRE

*Bière blanche fruitée et rafraîchissante,
brassée avec de véritables framboises.
Alc/vol : 4,7% IBU : 18*

3@7 DU BRASSEUR
DU LUNDI AU VENDREDI

LES RÉGALS DU CAPITAINE

GUÉDILLE AU HOMARD
SIMPLE – 28,95\$ DOUBLE – 39,95\$

Pain brioché grillé, garni de chair de homard crémeuse à l'ail. Relish de salicorne, poire, miel et estragon. Servie(s) avec frites et citron.

PINCE-TOI UNE SALADE – 34,95\$

Mélange de mesclun et de roquette, chair de homard, pamplemousse rose, salicorne, carottes, fenouil et oignons marinés. Vinaigrette à l'estragon et au miel.

LA POUTINE DU LARGE
FRITES – 28,95\$ FRITES À LA BIÈRE 33,95\$

Frites, chair de homard, fromage en grains, sauce bisque et oignons verts.

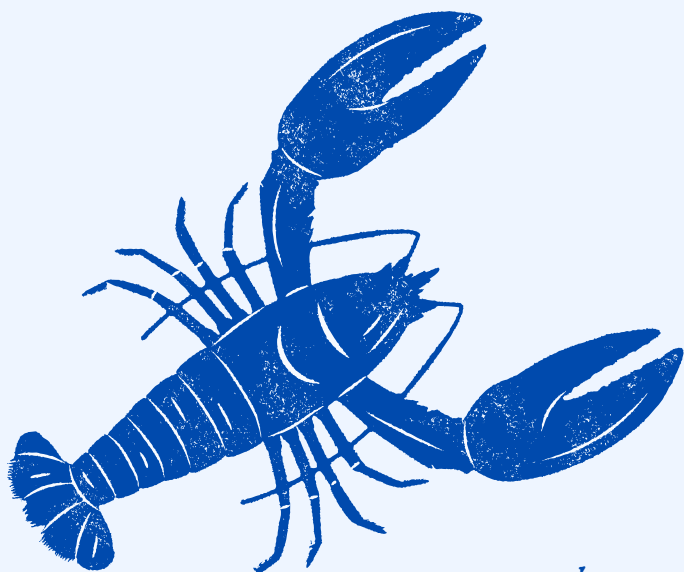
LE VOL-EN-MER 28,95\$

Deux vol-au-vents au homard à l'ail, nappés de sauce bisque. Servis avec salade maison.

À PARTAGER ... OU PAS !

UNE FLAMME À LA MER – 49,95 \$

Flammekueche garnie d'une copieuse portion d'½ lb de homard à l'ail, sauce bisque, fromage fondant, ciboulette. Servie avec beurre à l'ail et citron.



*Ajoutez du homard
à votre festin +9,95 \$
Parce que pourquoi pas !*

LE DESSERT DU PORT

KEY LIME PIE – 10,95\$

Tarte à la lime crémeuse et acidulée, garnie de noix de coco grillée et de zeste de lime.

