

Suggestions du chef

Entrées

Planche de crevettes frites 18
servie avec mayonnaise épicée

Poke bowl au saumon 18

Plats principaux

Pasta à la façon des Maritimes régulier 30
saumon, pétoncles et moules dans une sauce gratiné 35
crémeuse au vin blanc, oignons verts et épinards

Prise du jour 32
filet de morue de l'Atlantique Nord poêlé à la méditerranéenne,
servi avec riz au jasmin et légumes frais du marché

Assiette de 9 crevettes papillon 37
servie avec riz au jasmin et légumes frais du marché

Cassolette de bœuf aux champignons 35
à la bière Tête de Pioche du Prospecteur et moutarde
de Meaux au fondant du Cru du Clocher, servie
avec légumes du marché et frites maison

Assiette du Moulin Noir 68
filet mignon avec oignons caramélisés et champignons et 2
queues de homard grillées de la Gaspésie, servis avec légumes
frais du marché et mousseline de pommes de terre à l'ail grillé

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

Bon appétit

Votre chef

Richard Beaudet



*Découvrez nos vins
en importation privée*