

ENTRÉES

Potage du jour	9,50\$
Chaudrée Gaspésienne	18\$
Calamars	19\$
Fromage en grains frits	15\$
Salade César	16\$
Boulettes de morue séchée salée, sauce tartare	13\$
Fondue au homard brandy et parmesan	13\$
Tartare aux deux saumons (4oz)	20\$

PLATS PRINCIPAUX

Pizza Margherita Sauce tomate, bocconcini, mozzarella, pesto basilic, roquette	24\$
Chaudrée Gaspésienne Crevettes, saumon, pétoncles et moules	26\$
Burger Bœuf, bacon, laitue, tomate, cornichon, fromage cheddar, mayonnaise épicée, servi avec frites	28\$
Linguine aux crevettes Crème d'ail, haricots verts, roquette et parmesan	32\$
Fish'N Chips Morue, panure à la bière Pit Caribou rousse, sauce tartare, servi avec frites	33\$
Coquille de la mer Pommes de terre, saumon, morue, crevettes, pétoncles, homard, sauce au vin blanc, mozzarella	34\$
Tartare aux deux saumons Roquette, oignons frits et marinés, chips de légumes, servi avec frites	35\$
Flétan de la Gaspésie Lentilles Béluga, beurre de carotte et légumes du jardin	38\$
Steak Frites Bavette Angus AAA sauce au poivre et cognac	42\$

EXCLUSIVEMENT À PERCÉ

Le plat du jour	33\$
Burger Végé Boulette de lentilles, relish tomates maison, guacamole, fromage cheddar Perron	26\$
Morue à la gaspésienne Garniture d'oignons et lardons	34\$
Côtes levées au sirop d'érable Frites et salade	38\$
Bouillabaisse du chef Normand	49\$
Plateau de la mer à partager Homard, saumon, morue, pétoncles et crevettes de Matane	99\$
Homard frais du vivier Accompagnements	Prix du marché

Menu Paqbo