

## À GRIGNOTER

Boulettes de morue séchée salées - sauce tartare 12\$

Fromage en grains frits - sauce crémeuse Sriracha 14\$

## ENTRÉES

Potage du jour 10\$

Chaudrée de fruits de mer 16\$

Salade César, bébé romaine, vinaigrette, croûtons, tartinade de bacon, parmesan et câpres frites 16\$

Tartare aux deux saumons (4oz) 19\$

Bouillabaisse du Chef Normand 24\$

## PLATS

Le plat du jour 30\$

Pizza Margharita, tomates, basilic, pesto, fromage 22\$

Burger de bœuf du Paqbo - Boulette de bœuf garnie de bacon, fromage cheddar Perron, oignons rouges marinés, tomate et laitue 26\$

Burger végétarien - Boulette de lentilles, relish de tomates maison, guacamole, fromage cheddar Perron 24\$

Côtes levées au sirop d'érable (10 oz) - Frites maison et salade 35\$

Steak frites - Contrefilet Angus AAA (8 oz), sauce au poivre et cognac et frites maison 44\$

## POISSONS ET FRUITS DE MER

Fish & Chips à la bière Pit Caribou rousse 28\$

Linguine aux crevettes de Matane, à la crème d'ail et haricots 29\$

Tartare aux deux saumons - Frites maison, oignons croustillants et roquette 31\$

Pavé de saumon moutarde à l'ancienne et miel 32\$

Morue à la gaspésienne - Morue pochée avec garniture d'oignons et lardons 32\$

**Coquille de la mer au gratin :** 34\$  
Saumon, crevettes de Matane, pétoncles, homard, mozzarella, sauce au vin blanc, pommes de terre, salade verte et vinaigrette maison

Bouillabaisse du chef Normand 48\$

**Plateau de la mer pour deux:** 98\$  
Homard, saumon, morue, pétoncles, crevettes de Matane

Homard frais du vivier et accompagnements **PRIX DU MARCHÉ**

Menu Paqbo