ENTRÉES

Potage du jour	10\$
Chaudrée de la table du Capitaine	18\$
Calmars	19\$
Fromage en grains frit	15\$
Salade César	16\$
Boulettes de morue séchée salée, sauce tartare	14\$
Fondue au homard brandy et parmesan	15\$
Tartare aux deux saumons (4oz)	20\$

PLATS PRINCIPAUX

Chaudrée de la table du Capitaine Crevettes, saumon, pétoncles et moules	26\$
Burger Bœuf, bacon, laitue, tomate, cornichon, fromage cheddar, mayonnaise épicée, servi avec frites	29\$
Linguine aux crevettes Crème d'ail, haricots verts, roquette et parmesan	34\$
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 nordiques, pétoncles, homard, sauce au vin blanc et mozzarella, servie avec salade verte	35\$
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\$

EXCLUSIVEMENT À PERCÉ

Pizza Margherita Sauce tomate, bocconcini, mozzarella, pesto basilic et roquette	24\$
Le plat du jour	33\$
Burger Végé Boulette de lentilles, relish tomates maison, guacamole, fromage cheddar Perron	28\$
Morue à la gaspésienne Garniture d'oignons et lardons	34\$
Côtes levées au sirop d'érable Frites et salade	41\$
Steak Frites Bavette sauce au poivre et cognac	42\$
Bouillabaisse du chef Normand	51\$
Plateau de la mer à partager Homard, saumon, morue, pétoncles et crevettes nordiques	105\$
Homard frais du vivier Accompagnements	Prix du marché

Menu Paqbo