

DESSERTS

Tarte au sucre	11 \$
Crème brûlée	13 \$
Banana Foster	14 \$
Gâteau au fromage	15 \$
Fondant au chocolat	16 \$

CAFÉS SPÉCIAUX

Le Coureur des bois : Boisson à la crème d'érable et Whisky Le Coureur des Bois	13 \$
Irlandais : Baileys et Whisky	13 \$
Espagnol : Tia Maria et Rhum brun	13 \$
Brésilien : Tia Maria, Cognac et Grand Marnier	13 \$

BREUVAGES

Jus (pomme, ananas, orange et pamplemousse)	5 \$
Lait	3 \$
Café filtre et thé	3 \$
Chocolat chaud	3 ⁵⁰ \$
Espresso	4 \$
Cappuccino ou Allongé	5 \$
Café au lait	6 \$
Bol de café au lait	7 \$



COCKTAILS

Bloody Ceasar	13 \$
Mojito classique	13 \$
Martini	14 \$
Negroni	14 \$
Daiquiri fraise	14 \$
Aperol Spritz classique	15 \$
Espresso Martini	15 \$
Old Fashioned	15 \$
Margarita (classique ou épicée)	15 \$

LES SIGNATURES

Le KANO : Rhum Chic Choc, soda au gingembre, sirop d'érable, jus de lime, Angostura et gingembre frais	14 \$
Bloody Récif : Gin Récif, Clamato, sauce Worcestershire, Tabasco	14 \$
Sangria (rouge ou blanche)	14 \$ Pichet 39 \$
Le Bonaventure : Amermelade, vin mousseux, club soda, jus de pamplemousse et menthe	15 \$
Surfside : Gin Aperol aux raisins verts	15 \$
Spicy Summer : Tequila Sour épicée	16 \$

MOCKTAILS

Dry July : Spritz fruits exotiques, sirop de Yuzu et ananas	12 \$
L'Oasis : Fizz fraises et lavande	12 \$

BIÈRES EN FÛT

PIT CARIBOU	12oz : 9 \$	20oz : 12 \$	Pichet : 32 \$
-------------	-------------	--------------	----------------

BIÈRES EMBOUTEILLÉES

Importées	9 \$
Canadiennes	7 \$

CARTE DES VINS



VINS BLANCS

GEA Chardonnay, Alcardet Bodegas, Espagne 2023	11 \$	18 \$	49 \$
L'Instant Chardonnay, Vignobles Berthier, France 2023			61 \$
Libero Pinot Grigio, Cantine Ermes, Sicile, Italie 2023	11 \$	18 \$	49 \$
Chapeau Melon blanc, Melon de Bourgogne et Sauvignon blanc, Jérémie Huchet, France 2021	14 \$	21 \$	61 \$
Muscadet « Les Gautronnières », Domaine Bonnet-Huteau, France 2022			69 \$
Petit Chablis, Domaine de C. et F. Gueguen, France 2022			75 \$
Sancerre, Les Panseillots, Domaine Guillerault-Fargette, France 2021			84 \$

VINS ROUGES

GEA Cabernet Sauvignon, Alcardet Bodegas, Espagne 2023	11 \$	18 \$	49 \$
Chapeau Melon rouge, Pinot noir et Gamay, Jérémie Huchet, France 2023	14 \$	21 \$	61 \$
Terre de Mistral, Côtes-du-Rhône, Rémy Ferbras, France 2022	13 \$	20 \$	56 \$
Le Corbinie Chianti, Sangiovese, Italie 2022	13 \$	20 \$	59 \$
Yves Cuilleron, Les Vignes d'à Côté, Syrah, France 2023			58 \$
Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Giuseppe Campagnola, Italie 2021			69 \$
Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut-Segottes, France 2017			112 \$

VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé			
Dupéré-Barrera, France	14 \$	21 \$	60 \$
IGP Gard Rosé Buti Nages, France	11 \$	18 \$	49 \$

BULLES

Montmartre Blanc de Blancs Brut, Alsace, France	15 \$	45 \$
Cuvée Charles Brut, Charles Collin, Champagne, France		110 \$

Taxes en sus

KANO

— r e s t o —

BONAVENTURE
MENU

Au cœur de la vie gourmande de Bonaventure, notre restaurant s'est forgé une clientèle fidèle grâce à son engagement sans faille envers la qualité, qu'il s'agisse de produits d'origine irréprochable ou de fruits de mer reconnus pour leur fraîcheur exceptionnelle. Notre Chef Marc-André Gosselin s'assure que dans chaque plat, l'art culinaire se marie avec les saveurs gourmandes, transformant les ingrédients de saison en plats signatures savoureux et uniques.

L'expérience est rehaussée par une équipe de service réputée pour sa chaleur, son attention et son professionnalisme, qui veille à ce que chaque visite soit à la fois simple et mémorable.

Bienvenue au KANO et bon appétit !



ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	10 \$	FLÉTAN MARINÉ SUR KIMCHI MAISON	19 \$
CHAUDRÉE DE LA TABLE DU CAPITAINE	18 \$	SALADE D'ÉPINARDS AUX CAJOUS ET PETITS FRUITS	17 \$
CALMARS	19 \$	PILONS DE CANARD, CRÈME SÛRE PIMENTÉE AUX AGRUMES	18 \$
FROMAGE EN GRAINS FRIT	15 \$	CRÊPE AUX FRUITS DE MER GRATINÉE	18 \$
SALADE CÉSAR	16 \$		
Extra crevettes	9 \$		
Extra poulet	4 \$		



PLATS PRINCIPAUX

PIZZA MARGHERITA	24 \$
Sauce tomate, pesto, tomates cerises, bocconcini, mozzarella et roquette	
CHAUDRÉE DE LA TABLE DU CAPITAINE	26 \$
Crevettes, saumon, pétoncles et moules	
BURGER	29 \$
Bœuf, bacon, laitue, tomate, cornichon, fromage cheddar, mayonnaise épicée, servi avec frites	
LINGUINE AUX CREVETTES	34 \$
Crème d'ail, haricots verts, roquette et parmesan	
FISH'N CHIPS	33 \$
Morue, sauce tartare, caramel d'orange épicé, servi avec frites et salade de chou	
COQUILLE DE LA MER	35 \$
Pommes de terre, sébaste, crevettes nordiques, pétoncles, homard, sauce au vin blanc et mozzarella, servi avec salade verte	
TARTARE AUX DEUX SAUMONS	35 \$
Verdure, wonton fritté, cornichons gherkins, oignons frits, servi avec frites	
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE	38 \$
Beurre de carotte, lentilles béluga et légumes de jardin	

EXCLUSIVEMENT À BONAVENTURE



MAC AND CHEESE AU CANARD CONFIT	33 \$
Cuisse de canard confite sur macaroni au gruyère et cheddar vieilli	
CÔTES LEVÉES MAISON À L'ARGOUSIER	
Servies avec légumes du jardin et grelots confits ou frites et salade de chou	
Demie	33 \$
Complète	43 \$
POITRINE DE POULET MANCHONNÉE À LA CORÉENNE	34 \$
Purée de courge, légumes du jardin, grelots confits et sauce épicée	
SALADE MARIE-ROSE DE CREVETTES AU BRANDY	36 \$
Demi-livre de crevettes nordiques, mayonnaise rosée au brandy, ciboulette et salade du jardin	
BAVETTE DU MARCHÉ	42 \$
Beurre Maître d'hôtel, servie avec légumes du jardin et grelots confits ou frites et salade de chou	
NOIX DE ST-JACQUES AU PERNOD	44 \$
Purée de fenouil, sauce crème ciboulette au Pernod et légumes du jardin	

