



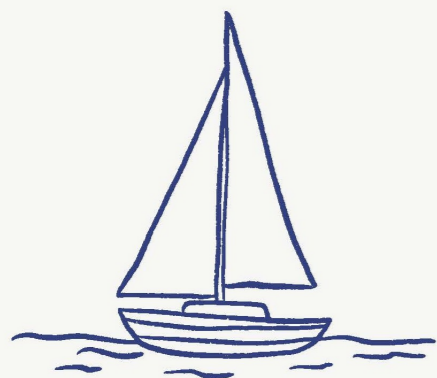
AU CŒUR DE LA VIE GOURMANDE DE PERCÉ

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 brigade 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 PAQBO et bon appétit !



DESSERTS

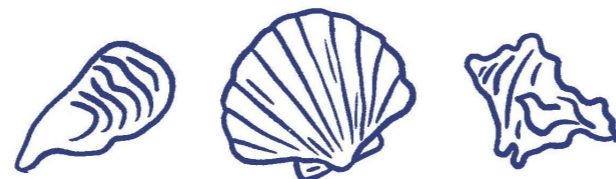
PETIT POT DE CRÈME À L'ÉRABLE	10 \$
SALADE DE FRUITS	10 \$
TARTE AU SUCRE	11 \$
TARTE À LA LIME	14 \$
GÂTEAU AU FROMAGE	15 \$
TARTE CHOCO PAQBO	14 \$
• AJOUTEZ UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE	2,50 \$

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 Pommes, ananas, orange et pamplemousse	5 \$
LAIT	3 \$
THÉ	3 \$
CAFÉ FILTRE	3 ²⁵ \$
CHOCOLAT CHAUD	3 ⁵⁰ \$
ESPRESSO	4 ²⁵ \$
CAPPUCCINO OU ALLONGÉ	5 ²⁵ \$
CAFÉ AU LAIT	6 ²⁵ \$
BOL DE CAFÉ AU LAIT	7 ²⁵ \$



RIOTEL
PANORAMA D'EXPÉRIENCES

paqbo
restaurant

MENU SOIR
PERCÉ

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	10 \$
CHAUDRÉE GASPÉSIENNE	18 \$
CALMARS	19 \$
BOULETTES DE MORUE SÉCHÉE SALÉE, SAUCE TARTARE	14 \$
SALADE CÉSAR	16 \$
FROMAGE EN GRAINS FRIT	15 \$
FONDUE AU HOMARD BRANDY ET PARMESAN	15 \$
TARTARE AUX DEUX SAUMONS (4oz)	20 \$

À PARTAGER

TOUR DE FRUITS DE MER *	149\$
Crustacés, poissons et mollusques frais selon les arrivages	

*Disponible de juillet à septembre



PLATS PRINCIPAUX

PIZZA MARGHERITA	24 \$
Sauce tomate, pesto, tomates cerises, bocconcini, mozzarella et roquette	
CHAUDRÉE GASPÉSIENNE	26 \$
Crevettes, saumon, pétoncles et moules	
BURGER PAQBO	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, panure à la bière Pit Caribou rousse, sauce tartare, servi avec frites	
COQUILLE DE LA MER	35 \$
Pommes de terre, morue, crevettes nordiques, pétoncles, homard, sauce au vin blanc et mozzarella, servie avec salade verte	
TARTARE AUX DEUX SAUMONS	35 \$
Roquette, oignons frits et marinés, chips de légumes, servi avec frites	
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE	38 \$
Pommes de terre grelots sautées, beurre de carottes et légumes du jardin	
CONTRE-FILET DE BŒUF AA	
Sauce au poivre et cognac	
8oz	40 \$
12oz	48 \$



EXCLUSIVEMENT À PERCÉ

LE PLAT DU JOUR	34 \$
SALADE CÉSAR ET POULET GRILLÉ	24 \$
Bébé romaine, vinaigrette, croûtons, tartina de bacon, parmesan et câpres frites	
POITRINE DE POULET ET SON MANCHON	28 \$
Sauce chasseur, parpadelles au beurre et légumes grillés	
BURGER VÉGÉ	28 \$
Boulette de lentilles, relish de tomates maison, guacamole, fromage cheddar Perron	
MORUE À LA GASPÉSIENNE	34\$
Garniture d'oignons et lardons	
CÔTES LEVÉES AU SIROP D'ÉRABLE	41 \$
Frites et salade	
BOUILLABAISSÉ DU CHEF NORMAND	51 \$
HOMARD FRAIS DU VIVIER	Prix du marché
Accompagnements	

