



Le COVERDALE

depuis 1942

Le Coverdale aime les produits du terroir qui font la réputation de la gastronomie québécoise. C'est pourquoi pour vous, visiteur d'un jour ou fidèle depuis toujours, nous prenons le soin de sélectionner les produits les plus authentiques de nos régions et, surtout, les meilleurs.

Pour commencer



Carpaccio de tofu mariné, couscous Jérusalem curcuma et curry 10,75 \$

Salade César façon Coverdale 11,25 \$



Pétoncle cuit à l'unilatérale, polenta crémeuse, parfum à la douceur d'ail (supplément table d'hôte) 19,75 \$
2,50 \$



Terrine de gibier, confit d'oignons à la camerise et poivre des dunes 10,75 \$

Fromage Mamirolle en robe de prosciutto,
julienne de légumes frais à la moutarde de Meaux et érable 11,75 \$

Nos potages

Potage du moment 7,00 \$

Soupe à l'oignon gratinée à la bière de nos régions 9,00 \$
(supplément table d'hôte) 2,00 \$



Chaudrée de la mer (moules, palourdes et mactres de Stimpson) 9,50 \$
(supplément table d'hôte) 2,00 \$







Nos assiettes vegan



Nos plats sans gluten

*N'hésitez pas à dire à votre serveur si vous avez une intolérance alimentaire ou une allergie.
Notre personnel fera tout son possible pour vous accommoder.*



Le coin de nos pêcheurs

 Moules marinières et frites	23,00 \$
 Pavé de saumon, salsa exotique à l'ananas grillé au poivre long	28,00 \$
 Tartare deux saumons (frais et gravlax maison) à l'aneth, jus yuzu et frites	27,00 \$
Crevettes sautées au parfum du jour	28,00 \$
 Homard à l'anglaise	« prix selon le marché »

Nos succulentes viandes et grillades

Notre fameux hambourgeois à l'effiloché de porc BBQ cuit lentement, oignons caramélisés au Jack Daniel et érable, fromage Le Calumet, portobellos sautés et frites **option hambourgeois végétarien	21,00 \$
Cuisse de canard confite, façon du chef, sauce aux fruits de la saison	27,00 \$
Jarret d'agneau braisé à l'hydromel et pousses de sapin sauvage	33,00 \$
Filet mignon de bœuf grillé, sauce au porto (supplément foie gras)	39,00 \$ 10,00 \$

Nos pâtes

 Général tofu façon du chef, légumes sautés et vermicelles de riz	19,00 \$
Poulet général Tao, légumes sautés et vermicelles de riz	22,00 \$
 Gnocchis de pommes de terre légèrement sautés aux champignons de nos forêts, sauce crémeuse à l'ail confit	20,00 \$

Nos fromages du terroir

Le duo - 60g	15,00 \$
Le trio - 90g	19,00 \$

La palette du pâtissier au choix

Gâteau aéré et son fabuleux caramel au coureur des bois	8,00 \$
Le royal chocolat	9,00 \$

Pour agrémenter vos desserts et fromages

Zonin, Prosecco 1821 (200ml)	15,00 \$
Moscato d'Asti, Castello del Poggio	6,75 \$
Mas Amiel, Maury	9,35 \$
Poiré de glace Le Domaine de Lavoie	9,35 \$
Porto Tawny 10 ans	9,35 \$
Cru Barréjats-Daret, 2010 Sauternes	13,90 \$
Cidre de glace Domaine Pinacle	12,00 \$
Porto Tawny 20 ans	13,00 \$

Ajoutez 15,00 \$ et composez votre table d'hôte;
l'entrée, le potage du moment et le plat principal, café, thé ou tisane

*Notre établissement détient la certification
«Fourchette bleue»
pour une saine gestion des ressources marines
(Exploramer) et nous privilégions les achats locaux.*

*Notre chef exécutif Philippe Roy et sa brigade vous souhaitent
un bon appétit et un bon séjour chez nous!*