






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 \$
	Salade de céleri-rave et crevettes à l'orange et soya	11,75 \$

Nos potages

	Potage du moment	7,00 \$
	Soupe à l'oignon gratinée à la bière de nos régions (supplément table d'hôte)	9,00 \$ 2,00 \$
	Chaudrée de la mer (moules, palourdes et mactres de Stimpson) (supplément table d'hôte)	9,50 \$ 2,00 \$

Le coin de nos pêcheurs

	Duo de morue et crevettes, sauce au saffran	26,00 \$
	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 du 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	21,00 \$
Cuisse de canard confite, façon du chef, sauce aux fruits de saison	27,00 \$
Gibier du moment, sauce à la moutarde et cognac	37,00 \$
**ajouter escalope de foie gras	10,00 \$
Filet mignon de bœuf, sauce au porto	42,00 \$
**ajouter escalope de foie gras	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, sauce crémeuse à l'ail confit 20,00 \$

Pâtes aux œufs, sauce aux fruits de mer 26,00 \$

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 \$



La crème brûlée du moment 9,00 \$

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

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