





*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

 Samoussas de légumes, sauce tzatziki	9,50 \$
Tulipe d'escargots aux poireaux, pleurotes du Québec, sauce à l'ail et pastis	10,25 \$
Terrine de gibier, confit d'oignons aux canneberges	11,50 \$
Salade César façon Coverdale et pancetta	12,50 \$
 Feuille de riz farcie de crevettes nordiques marinées, chair de crabe, mayonnaise à l'ail noir, sésame et érable, juliennes de légumes et épinards (supplément table d'hôte)	16,75 \$ 1,50 \$
Foie gras poêlé aux figues, réduction de porto et sucre vanillé (supplément table d'hôte)	18,75 \$ 2,50 \$

### Nos potages







 Potage du moment	7,00 \$
Soupe à l'oignon au vin rouge, gratinée (supplément table d'hôte)	9,50 \$ 2,00 \$
 Chaudrée de la mer (moules, palourdes et mactres de Stimpson) (supplément table d'hôte)	10,00 \$ 2,00 \$

### Nos pâtes




 Général tofu façon du chef, légumes sautés et vermicelles de riz	19,00 \$
Tagliatelles aux tomates séchées, fromage de chèvre et bébés épinards, sauce rosée basilic	20,00 \$
Pâtes au homard et crevettes à la bisque	33,00 \$



### Le coin de nos pêcheurs

 Moules marinières et frites	24,00 \$
 Duo de morue et crevettes, salsa de pêches	26,00 \$
 Tartare deux saumons (frais et gravlax maison) à la mangue, mayonnaise à l'orange, soya, coriandre	28,00 \$
 Saumon cuit sur peau, à l'aneth et yuzu	29,00 \$
 Pétoncles saisis à l'huile d'olive, pistou d'algues de la Gaspésie et polenta, sauce au curcuma et baies roses	42,00 \$
 Homard à l'anglaise	*prix selon le marché

### Nos succulentes viandes et grillades

Poulet façon Tao, vermicelle de riz et légumes sautés	22,00 \$
Salade de cuisse de canard confite, petits fruits, vinaigrette de cassis de Monna & Filles	27,00 \$
 Suprême de volaille farci aux olives Kalamata et tomates séchées, sauce vin rouge et pancetta	28,00 \$
 Filet de porc Nagano en cuisson lente, sauce à la moutarde	29,00 \$
Civet de gibier aux jeunes pousses de sapin et trompettes de maures	34,00 \$
 Filet de bœuf, sauce au cognac, échalotes au Jack Daniel's	48,00 \$

### Nos fromages du terroir

Le duo - 60g	14,00 \$
Le trio - 90g	18,00 \$

### La palette du pâtissier au choix

 Le Royal chocolaté	8,00 \$
 La crème brûlée du moment	8,00 \$
Tiramisu	9,00 \$

Ajoutez 16,00 \$ au prix du plat principal,  
et composez votre table d'hôte;  
l'entrée, le potage du moment et le plat principal,  
café filtre, thé ou tisane

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



Plats sans Gluten



Plats Vegan