



Il nous fait plaisir de vous souhaiter la bienvenue  
et un agréable moment en notre compagnie.

RESTAURANT  
**LE LIMONADER**  
*Steakhouse - Poisson - Fruits de mer*  
APPORTEZ VOTRE *vin & bière*

AVIS AUX CONSOMMATEURS DE  
**VINS ET BIÈRES**

Tous les consommateurs de vins et bières  
dans notre établissement doivent obligatoirement  
consommer un repas individuel ou une  
combinaison d'entrées d'une valeur  
de 12 \$ minimum.



**TOUS AUTRES BREUVAGES OU ALIMENTS SONT INTERDITS.**

TOUS LES BREUVAGES DU GENRE BOISSONS GAZEUSES OU ÉNERGÉTIQUES, BIÈRE  
SANS ALCOOL, PALMBAY, BACARDI, COOLERS, BLOODY etc. À BASE D'ALCOOL, DE  
MALT, DE RHUM OU TOUT AUTRE ALCOOL SONT ÉGALEMENT INTERDITS.

# OPTION MENU SANS GLUTEN

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, vinaigrette balsamique ou huile d'olive  
ET POMME DE TERRE AUX CHOIX : ÉPICÉE ou FRITE

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR SANS CROUTONS AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$

NB : Aucun autre aliment ne peut être ajouté ou échangé à l'assiette SANS GLUTEN

NB : Pour les quantités offertes et prix, veuillez vous référer aux sections du menu

SONT OFFERTS AVEC OPTION SANS GLUTEN

-TOUS NOS POISSONS AUX 3 ÉPICES  
SAUF PANÉS

-TOUS NOS FRUITS DE MER

-TOUS NOS PÊCHEURS

-TOUTES NOS GRILLADES DE BŒUF AAA+  
ET PORC

-NOS TERRE & MER À BASE DE BŒUF AAA+  
ET PORC

-DESSERTS SANS GLUTEN : voir section desserts

Nos viandes, poissons, fruits de mer, sauces et accompagnements sont disponibles en Prêt-à-Cuisiner

NOTRE BOUCHERIE EST OUVERTE TOUS LES JOURS  
DÈS 9 HEURES LE MATIN



## ENTRÉES À LA CARTE

### FRITE MAISON

Frite maison servie avec sauce

Petite 4 \$ Grosse 5,5 \$

### CRÈME OU POTAGE

#### D'INSPIRATION DU JOUR

Cuisiné chaque jour avec des légumes frais 6 \$

### TZATZIKI MAISON

#### À TARTINER

Tzatziki maison servi avec pain pita 6 \$

### SALADE D'INSPIRATION

#### DU CHEF

Mélange de laitue et de légumes frais et vinaigrette balsamique 7 \$

### SALADE CÉSAR

#### AUX 3 FROMAGES

Cœur de romaine, vinaigrette maison, vrai bacon, croutons à l'ail, câpres, parmesan italien Padano, Mozzarella et Monterey Jack 8 \$

### PIKILIA GRECQUE

#### VÉGÉTARIENNE

Tzatziki maison, feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, feuilleté aux épinards, fèves marinées, tomates, poivrons doux et forts, olives Kalamata 11 \$

### RONDELLES D'OIGNON

#### MI-PIQUANTES

SAUCE MIEL & MOUTARDE DOUCE

Légèrement saupoudrées de petits flocons de piments jalapeños

Petite 6 \$ Grosse 11 \$

### AILES DE POULET

#### LÉGÈREMENT ÉPICÉES

SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES

ou BUFFALO

(6) 7,5 \$ - (12) 15 \$

### FROMAGE FETA

#### PANÉ MAISON

Légèrement pané et frit, servi avec notre sauce ranch maison 8 \$

### CALMARS POIVRÉS ET

#### AÏOLI MAISON

Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison 9 \$

### ESCARGOTS À L'AIL

#### GRATINÉS

#### ET PAIN PITA À L'AIL GRILLÉ

Non-offerts en *take-out*

Escargots, crème Poséidon et fromage 11 \$

### QUART DE CÔTES LEVÉES

#### MAISON GRATINÉ

SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES

ou BUFFALO

Côtes levées de dos, cuites maison durant 8 heures 12 \$



SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :  
ÉPICÉE OU FRITE

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

**TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$**

## SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉ FILET MIGNON DE PORC

### FILET MIGNON DE PORC FRAIS

Porc, mariné maison à l'ail et au gingembre,  
cuit sur notre grill

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$

## SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉE POITRINE DE POULET

### POITRINE DE POULET

#### ORIGINALE OU BUFFALO

Poitrine de poulet de grain, refroidie à l'air  
et marinée maison, cuite sur notre grill

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$

## POITRINE DE POULET FRIT

### POITRINE DE POULET FRIT

#### PANÉE MAISON SANS PEAU

Poitrine de poulet de grain, refroidie à l'air  
et marinée maison

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$

## NOS LÉGENDAIRES CÔTES LEVÉES MAISON

Sud-ouest, sucrées, fumées ou Buffalo

### CÔTES LEVÉES ARTISANALES

Côtes levées de dos de 28 à 32 oz, cuites  
maison durant 8 heures

Demie 20 \$ - Complète 28 \$

### ½ CÔTES LEVÉES &

5 crevettes sauvages 27 \$

2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 34 \$

## NOS POPULAIRES DUO & TRIO

### PORC & POULET

8oz 22 \$ - 12 oz 26 \$

### PORC 4 oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 24 \$ - Demi-côte 28 \$

### POULET 4oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 24 \$ - Demi-côte 28 \$

### PORC, POULET & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 25 \$ - Demi-côte 29 \$



SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :  
ÉPICÉE OU FRITE

**TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$**

## NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER CUITS AU FOUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

*CRÈME POSÉIDON*

### CREVETTES SAUVAGES DU MEXIQUE

ENCORE PLUS GROSSE

7 unités 18 \$ – 10 unités 22 \$ – 14 unités 28 \$

### PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE NORD

5 unités 26 \$ 8 unités 37 \$

### LANGOUSTINES PAPILLON

6 unités 27 \$ 8 unités 36 \$ 10 unités 45 \$

### EXPLOSION DE FRUITS DE MER

2 crevettes, 2 pétoncles, 1 langoustine 23 \$

3 crevettes, 2 pétoncles, 2 langoustines 28 \$

5 crevettes, 3 pétoncles, 3 langoustines 34 \$

## NOS FAMEUX POISSONS AUX 3 ÉPICES SECRÈTES CUITS AU FOUR SANS FARINE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

*SAUCE TARTARE MAISON ET ALGUES MARINES*

### AIGLEFIN CANADIEN

Filet d'aiglefin (Haddock) 5 oz 20 \$ - 10 oz 27 \$

### BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON

Légèrement panées et frites 5 oz 20 \$ - 10 oz 27 \$

### FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE NORD

Filet avec peau 6 oz 26 \$ – 12 oz 34 \$

### FILET DE DORÉ DE LAC DU CANADA

Filet de doré 8 oz 28 \$ – 16 oz 36 \$

### CALMARS POIVRÉS

Légèrement panés et frits, servis avec notre  
aïoli maison 8 oz 20 \$ - 12 oz 28 \$

## NOS ASSIETTES DU PÊCHEUR EN FOLIE

### AIGLEFIN RÉGULIER OU PANÉ 5 oz &

- 5 crevettes sauvages 27 \$

- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 29 \$

- 3 langoustines papillon 31 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 31 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

### SAUMON 6 oz OU DORÉ 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 34 \$

- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 36 \$

- 3 langoustines papillon 38 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 38 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 42 \$





## Le meilleur bœuf certifié AAA+ en région depuis 2008

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :  
ÉPICÉE OU FRITE

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

**TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$**

### BAVETTE DE SURLONGE AAA+

Le classique des bistros français. Un steak au caractère robuste bien particulier, tant au niveau de sa texture que de son goût.

ATTENTION : il devient dur s'il est trop cuit.

*Cuisson suggérée : saignant à médium-saignant*

*Cuisson maximale : médium*

6 oz 28 \$ - 12 oz 38 \$ - 18 oz 48 \$

### FILET MIGNON DE BŒUF AAA+

Le plus noble et le plus tendre. Le filet mignon est la partie reconnue pour sa tendreté et son goût prononcé. Il est aussi celui qui convient le mieux à toutes les cuissons.

*Cuisson suggérée : saignant à médium*

Bœuf certifié AAA+ bardé de bacon

6 oz 34 \$ - 12 oz 48 \$ - 18 oz 62 \$

### FAUX-FILET DE BŒUF AAA+

Aussi appelé côte de bœuf désossée. Le steak parfait.

Un steak doux, juteux et tendre à souhait.

OFFERT À L'ÉPAISSEUR DE VOTRE CHOIX

Avec gras au centre et sur les rebords

*Cuisson suggérée : saignant à médium-saignant*

½ pouce + ou - 8/10 oz = 32 \$

¾ pouce + ou - 12/14 oz = 40 \$

1 pouce + ou - 16/18 oz = 48 \$

### FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ EXTRÊME

*Cuisson maximale : médium; cuisson bleue non offerte*

1½ pouce + ou - 20/22 oz = 56 \$

2 pouces + ou - 24/26 oz = 65 \$

### BŒUF HACHÉ AAA+

4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$



## NOS FAMEUX TERRE ET MER DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :  
ÉPICÉE OU FRITE

*CRÈME POSÉIDON, SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES*

### TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$

#### FILET MIGNON DE PORC

##### PORTION MODÉRÉE 4 oz &

- 5 crevettes sauvages 23 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 25 \$
- 3 langoustines papillon 27 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 27 \$

#### BŒUF HACHÉ AAA+ 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 28 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 30 \$
- 3 langoustines papillon 32 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 32 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

#### FILET MIGNON DE PORC 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 28 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 30 \$
- 3 langoustines papillon 32 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 32 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

#### POITRINE DE POULET 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 28 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 30 \$
- 3 langoustines papillon 32 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 32 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

#### POITRINE DE POULET

##### PORTION MODÉRÉE 4 oz &

- 5 crevettes sauvages 23 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 25 \$
- 3 langoustines papillon 27 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 27 \$

#### BAVETTE DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 5 crevettes sauvages 35 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 37 \$
- 3 langoustines papillon 39 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 39 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 43 \$

#### FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 38 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 40 \$
- 3 langoustines papillon 42 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 42 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 46 \$

#### FILET MIGNON DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 5 crevettes sauvages 41 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 43 \$
- 3 langoustines papillon 45 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 45 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 49 \$

## GRATIN DE LÉGUMES FRAIS

Cuisiné à la crème d'inspiration du jour

Servi avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pomme de terre aux choix : ÉPICÉE OU FRITE

### GRATIN D'INSPIRATION DU JOUR

Brocolis, choux-fleurs, courges, carottes et champignons fait à la crème du jour 18 \$

## SALADE-REPAS

Servie avec pain pita à l'ail grillé

### SALADE D'INSPIRATION DU CHEF

Mélange de 5 laitues, légumes frais d'inspiration et sauce ranch 14 \$

### AU POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 20 \$ - 8 oz 25 \$

### AUX 5 CREVETTES SAUVAGES 22 \$

### SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES

Laitue romaine fraîche, vinaigrette maison, vrai bacon, croutons à l'ail, câpres, fromage parmesan italien Padano, Mozzarella et Monterey Jack 16 \$

### AU POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 22 \$ - 8 oz 27 \$

### AUX 5 CREVETTES 24 \$

## PIKILIA GRECQUE

NB : Aucun changement

Salade d'inspiration, tzatziki maison, fromage feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, feuilleté aux épinards, tomates, olives Kalamata, poivrons doux et forts, fève marinée.

### et BŒUF HACHÉ AAA+

MODÉRÉE 4 oz 19 \$ - 8 oz 23 \$

### et MIGNON DE PORC ou POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 19 \$ - 8 oz 23 \$

### et 5 CREVETTES SAUVAGES 23 \$

## HAMBURGER SIGNATURE

Servi avec salade d'inspiration et FRITES

### HAMBURGER DE BŒUF CERTIFIÉ ANGUS AAA+

Bœuf Angus AAA+ salade, mayo chipotle maison, oignons frits croustillants, fromage Monterey Jack et bacon, servi avec pain brioché 4 oz. 16 \$ - 8 oz. 22 \$

### HAMBURGER DE POULET FRIT MAISON

Poitrine de poulet frit maison, salade, mayo chipotle maison, oignons frits croustillants, fromage Monterey Jack et bacon, servi avec pain brioché 4 oz. 16 \$ - 8 oz. 21 \$

## PITA

Servi avec salade d'inspiration et FRITES

### PITA AU FILET MIGNON DE PORC

Tzatziki maison, oignons et tomates 16 \$

### PITA AU POULET GRILLÉ

Tzatziki maison, oignons et tomates 16 \$

### PITA AU BŒUF HACHÉ AAA+

Bœuf haché AAA+, tzatziki maison, oignons et tomates 16 \$

### PITA PIKILIA VÉGÉTARIEN

Tzatziki maison, fromage feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, tomates, oignons et poivrons doux 16 \$

## PIZZA SUR PAIN PITA

Servie avec salade d'inspiration et FRITES

### PIZZA AU POULET SUD-OUEST

Poitrine de poulet grillée, oignons et mélange de fromages maison 17 \$

### PIZZA VÉGÉTARIENNE

Sauce pizza, portobellini, oignons, poivrons doux, olives vertes et mélange de fromages maison 17 \$

### PIZZA GRECQUE VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, feta, poivrons doux, olives noires et mélange de fromages maison 17 \$



## DESSERTS

Crème brûlée maison 6 \$  
Mignon fromage New-York 5 \$  
Explosion choco-caramel 7 \$  
Gâteau chocolat-amandes SANS GLUTEN 7 \$  
Baladin au citron SANS GLUTEN 6 \$

## BIÈRES SANS ALCOOL

Budweiser sans alcool 5 \$  
Grolsh sans alcool 500 ml 6 \$

## CAFÉS

Café colombien régulier à volonté 3 \$  
Latté (café au lait) 4 \$  
Cappuccino 4 \$  
Espresso 3 \$  
Double espresso 4 \$  
Thé ou tisane 3 \$

## BREUVAGES

Eau minérale San Pellegrino 3 \$  
Eau minérale Perrier 4 \$  
Limonade Tropicana 3 \$  
Boisson gazeuse en canette 3 \$  
Eau en bouteille Eska 2 \$

## FERMETURE DE LA BOUCHERIE

LUNDI 21 h  
MARDI 21 h  
MERCREDI 21 h  
JEUDI 21 h  
VENDREDI 21 h  
SAMEDI 21 h  
DIMANCHE 21 h

## FERMETURE DU RESTAURANT

LUNDI 21 h  
MARDI 21 h  
MERCREDI 21 h  
JEUDI 21 h  
VENDREDI 21 h  
SAMEDI 21 h  
DIMANCHE 21 h

## REPAS CUISINÉS

AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE DEPUIS 2008

