

ATTENTION

RISQUE DE DÉPENDANCE

**NOS DÉLICIEUX PITAS VOUS SONT OFFERT
DU DIMANCHE AU JEUDI À SEULEMENT 12\$
POUR UN TEMPS LIMITÉ**

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION ET FRITES MAISON

RESTAURANT

LE LIMONADIER

Restaurant - Boucherie - Entreprise familiale

APPORTEZ VOTRE *vin & bière*

**ENTREPRISE FAMILIALE
D'ICI DEPUIS 2008**



TÉLÉCHARGER NOTRE MENU

WWW.LELIMONADIER.CA

**TAKE-OUT OFFERT TOUS LES JOURS
DE 16 À 20 HEURES 819 752 9735**

**TOUT NOTRE MENU RÉGULIER
EST OFFERT EN COMMANDE POUR APPORTER**

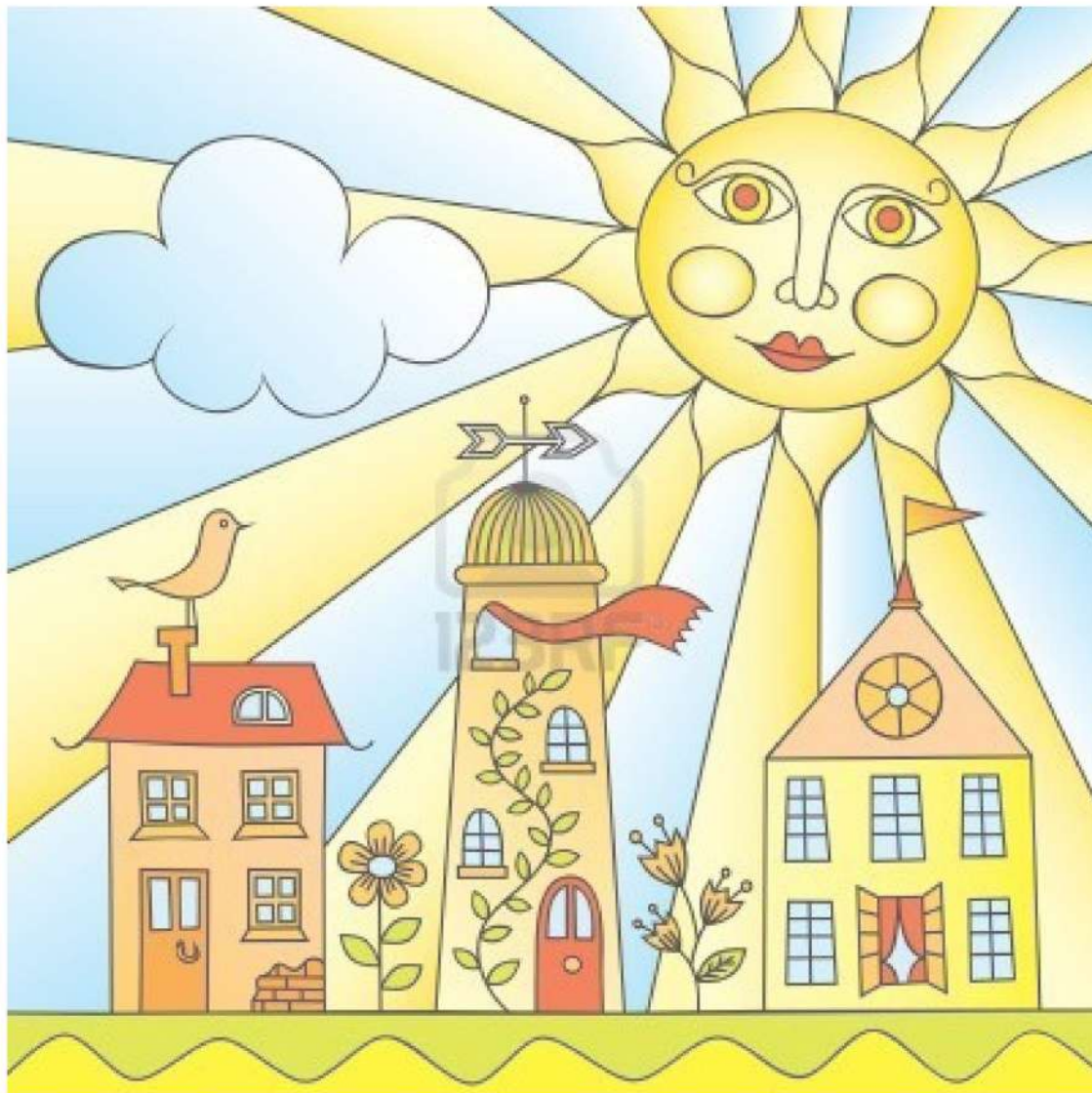
MENU ENFANT

8.00\$

Valide pour les moins de 10 ans seulement

- *Demi-poitrine de poulet grillée*
- *Filet mignon de porc grillé*
- *3 Crevettes blanches*
- *Aiglefin pané*
- *1/4 côtes levées*

Servies avec salade, riz et frites



ENTRÉES À LA CARTE

FRITES MAISON

Servies avec sauce frites maison

Petite 4 \$ Grosse 5.5 \$

CRÈME OU POTAGE D'INSPIRATION DU JOUR

Cuisinée 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 \$

CÉSAR AUX 3 FROMAGES ET PETITES CREVETTES

Salade César garnie de petites crevettes de Rivière aux Renard en Gaspésie 11 \$

RONDELLES D'OIGNON MI-PIQUANTES

SAUCE MIEL & MOUTARDE DOUCE

Légèrement saupoudrées de petits flocons de piments Jalapeno 7 \$

Petite 5 \$ Grosse 9 \$

AILES DE POULET LÉGÈREMENT ÉPICÉES

SUD-OUEST, SUCRÉE, FUMÉE ou BUFFALO

(6) 7.5 \$ - (12) 15 \$ - (24) 28 \$

COCKTAIL DE PETITES CREVETTES

Petites crevettes de Rivière aux Renard en Gaspésie servies avec notre sauce cocktail maison 8 \$

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 \$

PIKILIA GRECQUE VÉGÉTARIENNE

Tzatziki maison, Feta, Feuilles de Vigne farcie, Cœur d'artichaut, Feuilleté aux épinards, Fève marinée, tomates, poivrons doux et forts, olives Kalamata 11 \$



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

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 2\$

NOTRE RÉPUTÉ

FILET MIGNON DE PORC DU QUÉBEC

FILET MIGNON DE PORC FRAIS

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

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 20 \$ - 12 oz 24 \$

NOTRE RÉPUTÉ POULET

EXCELDOR FRAIS

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 20 \$ - 12 oz 24 \$

NOTRE POULET FRIT

EXCELDOR FRAIS

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 20 \$ - 12 oz 24 \$

NOTRE LÉGENDAIRE

CÔTES LEVÉES ARTISANALES DU QUÉBEC

Sud-Ouest, Sucrée, Fumée 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 demie queue
de homard 34 \$

NOS POPULAIRES DUO & TRIO

PORC & POULET

8oz 21 \$ - 12 oz 25 \$

PORC 4oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de Côtes 24 \$ - Demie Côtes 28 \$

POULET 4oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de Côtes 24 \$ - Demie Côtes 28 \$

PORC, POULET & CÔTES LEVÉES

Quart de Côtes 25 \$ - Demie Côtes 29 \$

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

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 2\$

NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER CUITS AU FOUR DE QUALITÉ SUPÉRIEUR

CRÈME POSÉIDON

CREVETTES SAUVAGES

7 unités 17 \$ – 10 unités 21 \$ – 14 unités 26 \$

PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE NORD

5 unités 26 \$ 8 unités 37 \$

DEMIE QUEUE DE HOMARD

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

EXPLOSION DE FRUITS DE MER

2 crevettes, 2 pétoncles, 1 demie
queue de homard 23 \$

3 crevettes, 2 pétoncles, 2 demies
queues de homard 28 \$

5 crevettes, 3 pétoncles, 3 demies
queues de homard 34 \$

NOS ASSIETTES DU PÊCHEUR EN FOLIE

AIGLEFIN 5 oz &

- 5 Crevettes sauvages 23 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 25 \$
- 3 Demies queues de homard 27 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie
queue de homard 27 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies
queues de homard 31 \$

AIGLEFIN PANÉ 5 oz &

- 5 Crevettes sauvages 23 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 25 \$
- 3 Demies queues de homard 27 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie
queue de homard 27 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies
queues de homard 31 \$

NOS FAMEUX POISSONS AUX 3 ÉPICES SECRÈTES DE QUALITÉ SUPÉRIEUR

SAUCE TARTARE MAISON ET ALGUES MARINES

AIGLEFIN CANADIEN

Filet d'Aiglefin (Haddock) 5 oz 19 \$ - 10 oz 25 \$

BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON

Légèrement panées et frits 5 oz 19 \$ - 10 oz 25 \$

FILET DE DORÉ DE LAC DU CANADA

Filet de Doré 6 oz 24 \$ – 12 oz 31 \$

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE NORD FUMÉ SUR LE GRILL

Filet avec peau 6 oz 25 \$ – 12 oz 33 \$

CALMARS POIVRÉS

Légèrement panés et frits, servis avec notre
aïoli maison 8 oz 20 \$ - 12 oz 26 \$

DORÉ 6 oz &

- 5 Crevettes sauvages 28 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 30 \$
- 3 Demies queues de homard 32 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie
queue de homard 32 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies
queues de homard 35 \$

SAUMON 6 oz &

- 5 Crevettes sauvages 30 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 32 \$
- 3 Demies queues de homard 34 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie
queue de homard 34 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies
queues de homard 37 \$



NOTRE FAMEUX BOEUF DE L'ALBERTA AAA+ VIEILLI 35 À 45 JOURS
LE MEILLEUR DANS LA RÉGION DEPUIS 2008

Aucune autre marque Angus n'est comparable

La marque Certified Angus Beef est la marque de boeuf Angus la plus exigeante et est réservée aux meilleurs boeufs canadiens de catégorie AAA. Dix critères de qualité garantissent une saveur, une tendreté et une jutosité incomparables à chaque bouchée.

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

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 2\$

BŒUF HACHÉ AAA+

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

BAVETTE DE SURLONGE AAA+

Cuisson suggérée : saignant à médium-saignant

Cuisson maximum médium

6 oz 27 \$ - 12 oz 37 \$ - 18 oz 47 \$

FILET MIGNON DE BŒUF AAA+

Cuisson maximum suggérée : médium

Bœuf certifié AAA+ bardé de bacon

6 oz 33 \$ - 12 oz 47 \$ - 18 oz 61 \$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+

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 = 30 \$

¾ Pouce + ou - 12/14 oz = 38 \$

1 Pouce + ou - 16/18 oz = 46 \$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ EXTRÊME

Cuisson maximum médium, bleu non offerte

1½ Pouces + ou - 20/22 oz = 54 \$

2 Pouces + ou - 24/26 oz = 63 \$

NOS FAMEUX TERRE ET MER DE QUALITÉ SUPÉRIEUR

CRÈME POSÉIDON, SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

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

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 2\$

FILET MIGNON DE PORC

PORTION MODÉRÉE 4 oz &

- 5 Crevettes sauvages 23 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 25 \$
- 3 Demies queues de homard 27 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 27 \$

POITRINE DE POULET

PORTION MODÉRÉE 4 oz &

- 5 Crevettes sauvages 25 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 27 \$
- 3 Demies queues de homard 29 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 29 \$

BŒUF HACHÉ AAA+ 8 oz &

- 5 Crevettes sauvages 26 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 28 \$
- 3 Demies queues de homard 30 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 30 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies queues de homard 33 \$

BAVETTE DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 5 Crevettes sauvages 33 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 35 \$
- 3 Demies queues de homard 35 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 37 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies queues de homard 40 \$

FILET MIGNON DE PORC 8 oz &

- 5 Crevettes sauvages 26 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 28 \$
- 3 Demies queues de homard 30 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 30 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies queues de homard 33 \$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ 8 oz &

- 5 Crevettes sauvages 36 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 38 \$
- 3 Demies queues de homard 40 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 40 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies queues de homard 43 \$

POITRINE DE POULET 8 oz &

- 5 Crevettes sauvages 26 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 28 \$
- 3 Demies queues de homard 30 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 30 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies queues de homard 33 \$

FILET MIGNON DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 5 Crevettes sauvages 38 \$
- 3 Pétoncles de L'Atlantique Nord 40 \$
- 3 Demies queues de homard 42 \$
- 2 Crevettes, 2 Pétoncles et 1 demie queue de homard 42 \$
- 3 Crevettes, 2 Pétoncles et 2 demies queues de homard 46 \$

GRATIN DE LÉGUMES FRAIS

Cuisiné à la crème d'inspiration du jour
Servi avec salade d'inspiration

GRATIN D'INSPIRATION DU JOUR

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

SALADE-REPAS

Servi 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 23 \$

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 \$



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, feuille de vigne farcie, cœur d'artichaut, tomates, oignons et poivron doux 16 \$

PIZZA SUR PAIN PITA

Servi 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

Mignon Fromage New-York 4,50 \$

Explosion Choco-Caramel 6,50 \$

Brownies 2,00 \$

DESSERTS SANS GLUTEN

Gâteau Chocolat-Amandes SANS GLUTEN 6 \$

Baladin au Citron SANS GLUTEN 6 \$

BIÈRES SANS ALCOOL

Budweiser sans alcool 3 \$

Grolsh sans alcool 500 ml 3,50 \$

CAFÉS

Café Colombien régulier à volonté 3 \$

Latté (café au lait) 3 \$

Cappuccino 3 \$

Espresso 3 \$

Double Espresso 4 \$

Thé ou Tisane 3 \$

BREUVAGES

Eau Minérale San Pellegrino 2,50 \$

Eau Minérale Perrier 2,50 \$

Limonade Tropicana 2,50 \$

Boisson Gazeuse en canette 1,50 \$

Eau en bouteille Eska 2 \$

REPAS CUISINÉS
AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



OPTION MENU SANS GLUTEN

SERVIS AVEC **SALADE D'INSPIRATION**, vinaigrette balsamique ou huile d'Olive

ET POMME DE TERRE AUX CHOIX : ÉPICÉE, FRITES OU AU FOUR

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

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

TOUS NOS POISSONS AUX 3 ÉPICES SAUF PANÉ

SONT OFFERTS AVEC OPTION SANS GLUTEN

TOUS NOS FRUITS DE MER

SONT OFFERTS AVEC OPTION SANS GLUTEN

TOUS NOS PÊCHEURS

SONT OFFERTS AVEC OPTION SANS GLUTEN

TOUTES NOS GRILLADES DE BŒUF AAA ET PORC

SONT OFFERTES AVEC OPTION SANS GLUTEN

NOS TERRE & MER À BASE DE BŒUF AAA ET PORC

SONT OFFERTS AVEC OPTION SANS GLUTEN

DESSERT SANS GLUTEN : voir section desserts