



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*

**NOTRE RESTAURANT EST OUVERT DE 16 À 21H30  
COMMANDE EN CUISINE ET TAKE-OUT DE 16 À 20 HEURES  
TOUS LES JOURS**

## AVIS AUX CONSOMMATEURS DE **VINS ET BIÈRES**

Tous les consommateurs de vins et bières  
dans notre établissement doivent obligatoirement  
consommer un repas individuel chacun ou  
une combinaison d'entrée d'une valeur  
de 18 \$ 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.



## ENTRÉES À LA CARTE

### CRÈME OU POTAGE D'INSPIRATION

Cuisiné chaque jour avec des légumes frais 6 \$

### RONDELLES D'OIGNON MI-PIQUANTES

SAUCE MIEL & MOUTARDE MAISON  
Légèrement saupoudrées de petits flocons de piments jalapeños 8 \$

### AILES DE POULET

BUFFALO, BBQ MIEL & AIL ou  
GÉNÉRAL TAO (6) 9 \$

### FROMAGE FETA PANÉ MAISON

Légèrement pané et frit, servi avec  
notre sauce ranch maison 10 \$

### 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 12 \$

### ESCARGOTS SAUTÉS À LA FLEURS D'AIL ET PAIN À L'AIL GRATINÉ

Non-offerts en *take-out*  
Sautés à la fleur d'ail et au vin blanc,  
servis en crème 12 \$

### ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS ET PAIN À L'AIL GRILLÉ

Non-offerts en *take-out*  
Escargots, crème Poséidon et  
fromage 12 \$

### CALMARS POIVRÉS ET AÏOLI MAISON

Légèrement panés et frits, servis avec  
notre aïoli maison 12 \$

### PALOURDES PANÉES ET AÏOLI MAISON

Lanières frites, servis avec  
notre aïoli maison 10 \$

### CÔTES LEVÉES GRATINÉ

SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES  
ou BUFFALO  
¼ de côtes levées de dos, cuites maison  
durant 8 heures et gratiné 12 \$

# OPTION MENU SANS GLUTEN

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





SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION (CÉSAR + 3\$), RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX : EN MORCEAU ÉPICÉE OU FRITE

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉ

## FILET MIGNON DE PORC FRAIS

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

6 oz 22 \$ - 12 oz 32 \$

SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉE

## POITRINE DE POULET FRAIS

ORIGINALE, BUFFALO ou GÉNÉRAL TAO

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

6 oz 22 \$ - 12 oz 32 \$

## POITRINE DE POULET FRIT

ORIGINALE, BUFFALO ou GÉNÉRAL TAO

Poitrine de poulet de grain  
PANÉE MAISON SANS PEAU

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

6 oz 22 \$ - 12 oz 32 \$

NOS LÉGENDAIRES

## CÔTES LEVÉES MAISON

Sud-ouest, sucrées, fumées ou Buffalo

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

Demie 26 \$- Complète 38 \$

## ½ CÔTES LEVÉES &

4 crevettes sauvages 34 \$

2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste 38 \$

NOS POPULAIRES DUO & TRIO

## PORC & POULET

12 oz 32 \$

## PORC 6 oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 30 \$ - Demi-côte 36 \$

## POULET 6 oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 30 \$ - Demi-côte 36 \$

**SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION (CÉSAR + 3\$), RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX : EN MORCEAU ÉPICÉE OU FRITE**

**NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER  
CUITS AU FOUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE  
CRÈME POSÉIDON**

### **CREVETTES SAUVAGES DU PACIFIQUE DE 1 oz.**

6 unités 22 \$ – 10 unités 30 \$ – 14 unités 38 \$

### **PÉTONCLES DE MER DE ¾ À 1oz.**

6 unités 34 \$ – 10 unités 54 \$ – 14 unités 74 \$

### **LANGOUSTES DES CARAÏBES QUEUES DE 2oz.**

3 unités 38 \$ – 5 unités 62 \$ – 8 unités 88 \$

### **EXPLOSION DE FRUITS DE MER**

2 crevettes, 2 pétoncles, 1 queue de langouste 34 \$

3 crevettes, 2 pétoncles, 2 queues de langoustes 46 \$

5 crevettes, 3 pétoncles, 3 queues de langoustes 58 \$

**NOS ASSIETTES DU PÊCHEUR**

### **AIGLEFIN RÉGULIER**

### **OU PANÉ 6 oz &**

- 4 crevettes sauvages 32 \$

- 3 pétoncles de mer 38 \$

- 2 langoustes papillon 40 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste 40 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 52 \$

**NOS FAMEUX POISSONS**

**AUX 3 ÉPICES SECRÈTES**

**CUITS AU FOUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**

**SAUCE TARTARE MAISON ET ALGUES MARINES**

### **AIGLEFIN CANADIEN**

Longe d'aiglefin (Haddock) 6 oz 24 \$ - 12 oz 36 \$

### **BOUCHÉES D'AIGLEFIN**

### **PANÉES MAISON**

Légèrement panées et frites 6 oz 24 \$ - 12 oz 36 \$

### **FILET DE SAUMON DU PACIFIQUE**

Filet avec peau 7 oz 32 \$ – 14 oz 44 \$

### **FILET DE DORÉ DE LAC DU CANADA**

Filet de doré 8 oz 32 \$ – 16 oz 44 \$

### **CALMARS POIVRÉS**

Légèrement panés et frits, servis avec notre  
aïoli maison 8 oz 26 \$ - 12 oz 38 \$

### **SAUMON 7 oz OU DORÉ 8 oz &**

- 4 crevettes sauvages 40 \$

- 3 pétoncles de mer 46 \$

- 2 langoustes papillon 48 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste 48 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 60 \$





SAIGNANT

MÉDIUM-SAIGNANT

MÉDIUM

MÉDIUM BIEN-CUIT

BIEN-CUIT

## LE MEILLEUR *BŒUF ANGUS CERTIFIÉ AAA+* EN RÉGION DEPUIS 2008

**SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION (CÉSAR + 3\$), RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX : EN MORCEAU ÉPICÉE OU FRITE**

*SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES*

### **BAVETTE DE SURLONGE AAA+**

Cuisson suggérée : *saignant à médium-saignant*

Cuisson maximale : *médium*

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.

6 oz 32 \$ - 12 oz 48 \$ - 18 oz 64 \$

### **FILET MIGNON DE BŒUF AAA+**

**De 1 1/4po. à 1 1/2po. d'épaisseur**

Cuisson suggérée : *saignant à médium*

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.

6 oz 40 \$ - 12 oz 62 \$ - 18 oz 84 \$

### **FAUX-FILET DE BŒUF AAA+**

AVEC GRAS AU CENTRE ET SUR LES REBORDS

**OFFERT À L'ÉPAISSEUR DE VOTRE CHOIX**

Cuisson suggérée : *saignant à médium*

Aussi appelé côte de bœuf désossée. Le steak parfait.

Un steak doux, juteux et tendre à souhait.

½ pouce + ou - 8/10 oz = 38 \$

¾ pouce + ou - 12/14 oz = 46 \$

1 pouce + ou - 16/18 oz = 54 \$

### **EXTRÊME**

*POUR CARNIVORE AUDACIEUX SEULEMENT*

Cuisson maximale : *médium; bleue non offerte*

1½ pouce + ou - 20/22 oz = 64 \$

2 pouces + ou - 24/26 oz = 74 \$

### **BŒUF HACHÉ AAA+**

4 oz 20 \$ - 8 oz 26 \$ - 12 oz 32 \$



## NOS FAMEUX TERRE ET MER UN MUST EN RÉGION DEPUIS 2008

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION (CÉSAR + 3\$), RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX : EN MORCEAU ÉPICÉE OU FRITE

### BŒUF HACHÉ AAA+ 4 oz &

- 4 crevettes sauvages 28 \$
- 3 pétoncles de mer 34 \$
- 2 queues de langoustes papillon 36 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste 36 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 48 \$

### BAVETTE DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 4 crevettes sauvages 40 \$
- 3 pétoncles de mer 46 \$
- 2 queues de langoustes papillon 48 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queues de langouste 48 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 60 \$

### FILET MIGNON DE PORC 6 oz &

- 4 crevettes sauvages 30 \$
- 3 pétoncles de mer 36 \$
- 2 queues de langoustes papillon 38 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 38 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 50 \$

### FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ 8/10 oz &

- 4 crevettes sauvages 46 \$
- 3 pétoncles de mer 52 \$
- 2 queues de langoustes papillon 54 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queues de langouste 54 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 66 \$

### POITRINE DE POULET 6 oz &

- 4 crevettes sauvages 30 \$
- 3 pétoncles de mer 36 \$
- 2 queues de langoustes papillon 38 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 38 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 50 \$

### FILET MIGNON DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 4 crevettes sauvages 48 \$
- 3 pétoncles de mer 54 \$
- 2 queues de langoustes papillon 56 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queues de langouste 56 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes 68 \$

## GRATIN DE LÉGUMES FRAIS

Cuisiné à la crème d'inspiration du jour  
Servi avec salade d'inspiration, riz ou  
pomme de terre

### GRATIN D'INSPIRATION DU JOUR

NB : Aucun changement

Brocolis, choux-fleurs, courges, carottes et  
champignons fait à la crème du jour 22 \$

## SALADE-REPAS

Servie avec pain à l'ail grillé

### SALADE D'INSPIRATION DU CHEF

Mélange de 5 laitues, légumes frais d'inspiration  
et sauce ranch 18 \$

### AU POULET GRILLÉ

6 oz 26 \$

### AUX 4 CREVETTES SAUVAGES 26 \$

### 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 20 \$

### AU POULET GRILLÉ

6 oz 28 \$

### AUX 4 CREVETTES 28 \$

## PIKILIA GRECQUE

NB : Aucun changement

Salade d'inspiration, tzatzíki 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 26 \$ - 8 oz 34 \$

### et MIGNON DE PORC ou POULET GRILLÉ

6 oz 26 \$

### et 4 CREVETTES SAUVAGES 26 \$

## HAMBURGER SIGNATURE

Servi avec salade d'inspiration et FRITES

### DE BŒUF CERTIFIÉ ANGUS AAA+

Bœuf Angus AAA+ salade, mayo chipotle maison, oignons  
frits croustillants, fromage Suisse, cheddar et bacon servi  
avec pain brioché 4 oz. 20 \$ - 8 oz. 26 \$

### DE POULET FRIT MAISON

Poitrine de poulet frit maison, salade, mayo chipotle maison,  
oignons frits croustillants, fromage Suisse, cheddar et bacon,  
servi avec pain brioché 6 oz. 20 \$

## PITA

Servi avec salade d'inspiration et FRITES

### PITA AU FILET MIGNON DE PORC

Tzatzíki maison, oignons et tomates 18 \$

### PITA AU POULET GRILLÉ

Tzatzíki maison, oignons et tomates 18 \$

### PITA AU BŒUF HACHÉ AAA+

Bœuf haché AAA+, tzatzíki maison,  
oignons et tomates 18 \$

### PITA PIKILIA VÉGÉTARIEN

Tzatzíki maison, fromage feta, feuilles de  
vigne farcies, cœurs d'artichauts, tomates, oignons  
et poivrons doux 18 \$

## 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 18 \$

### PIZZA VÉGÉTARIENNE

Sauce pizza, portobellini, oignons, poivrons doux,  
olives vertes et mélange de fromages maison 18 \$

### PIZZA GRECQUE VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, feta, poivrons doux, olives noires et  
mélange de fromages maison 18 \$



## DESSERTS

- Crème brûlée maison 6 \$
- Mignon fromage New-York 6 \$
- Explosion choco-caramel 7 \$
- Pyramide choco-amandes 7 \$
- Croquant pommes et caramel 7 \$
- Tartelette au citron 6 \$ \*\*\*
- Tartelette fromage framboise 6 \$ \*\*\*

## BIÈRES SANS ALCOOL

- Budweiser sans alcool 5 \$

## 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 \$

## REPAS CUISINÉS

AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE DEPUIS 2008

