



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 14 \$ 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 DU JOUR

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 ou BBQ MIEL & AIL  
(6) 9 \$

### TZATZIKI MAISON ET PAIN À L'AIL GRATINÉ

Tzatziki maison servi avec pain à l'ail gratiné 9 \$

### 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 PITA 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 PITA 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 10 \$

### FROMAGE FETA PANÉ MAISON

Légèrement pané et frit, servi avec notre sauce ranch 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 : 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, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :  
ÉPICÉE OU FRITE

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

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

## SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉ

### FILET MIGNON DE PORC FRAIS

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

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 22 \$ - 12 oz 28 \$

## SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉE

### POITRINE DE POULET FRAIS

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 22 \$ - 12 oz 28 \$

## POULET FRIT

### POITRINE DE POULET FRIT

ORIGINALE OU BUFFALO

Poitrine de poulet de grain  
PANÉE MAISON SANS PEAU

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

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 22 \$ - 12 oz 28 \$

## 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 22 \$ - Complète 32 \$

### ½ CÔTES LEVÉES &

4 crevettes sauvages 30 \$

2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 34 \$

## NOS POPULAIRES DUO & TRIO

### PORC & POULET

8oz 23 \$ - 12 oz 30 \$

### PORC 4 oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 24 \$ - Demi-côte 30 \$

### POULET 4oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 24 \$ - Demi-côte 30 \$

### PORC, POULET & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 26 \$ - Demi-côte 30 \$

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

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

## NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER

CUITS AU FOUR

*DE QUALITÉ SUPÉRIEURE*

*CRÈME POSÉIDON*

### CREVETTES SAUVAGES 16/20

6 unités 18 \$ – 10 unités 26 \$ – 14 unités 34 \$

### PÉTONCLES DE MER 10/20

6 unités 30 \$ – 10 unités 50 \$ – 14 unités 70 \$

### LANGOUSTINES PAPILLON 16/20

6 unités 32 \$ – 10 unités 54 \$ – 14 unités 76 \$

### EXPLOSION DE FRUITS DE MER

2 crevettes, 2 pétoncles, 1 langoustine 25 \$

3 crevettes, 2 pétoncles, 2 langoustines 32 \$

5 crevettes, 3 pétoncles, 3 langoustines 44 \$

## NOS ASSIETTES DU PÊCHEUR

### AIGLEFIN RÉGULIER OU PANÉ 5 oz &

- 4 crevettes sauvages 28 \$

- 3 pétoncles de mer 35 \$

- 3 langoustines papillon 37 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 37 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 43 \$

## NOS FAMEUX POISSONS

AUX 3 ÉPICES SECRÈTES

*DE QUALITÉ SUPÉRIEURE*

*SAUCE TARTARE MAISON ET ALGUES MARINES*

### AIGLEFIN CANADIEN

Longe d'aiglefin (Haddock) 5 oz 20 \$ - 10 oz 32 \$

### BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON

Légèrement panées et frites 5 oz 20 \$ - 10 oz 32 \$

### FILET DE SAUMON DU PACIFIQUE

Filet avec peau 7 oz 28 \$ – 14 oz 40 \$

### FILET DE DORÉ DE LAC DU CANADA

Filet de doré 8 oz 28 \$ – 16 oz 40 \$

### CALMARS POIVRÉS

Légèrement panés et frits, servis avec notre  
aïoli maison 8 oz 20 \$ - 12 oz 32 \$

### SAUMON 7 oz OU DORÉ 8 oz &

- 4 crevettes sauvages 36 \$

- 3 pétoncles de mer 43 \$

- 3 langoustines papillon 45 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 45 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 51 \$





SAIGNANT

MÉDIUM-SAIGNANT

MÉDIUM

MÉDIUM BIEN-CUIT

BIEN-CUIT

## LE MEILLEUR BŒUF ANGUS 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 CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$**

### 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 28 \$ - 12 oz 42 \$ - 18 oz 56 \$

### FILET MIGNON DE BŒUF AAA+

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 34 \$ - 12 oz 56 \$ - 18 oz 78 \$

### 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 = 34 \$

¾ pouce + ou - 12/14 oz = 42 \$

1 pouce + ou - 16/18 oz = 50 \$

### FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ EXTRÊME

POUR CARNIVORE AUDACIEUX SEULEMENT

Cuisson maximale : *médium; bleue non offerte*

1½ pouce + ou - 20/22 oz = 58 \$

2 pouces + ou - 24/26 oz = 66 \$

### BŒUF HACHÉ AAA+

4 oz 16 \$ - 8 oz 22 \$ - 12 oz 28 \$



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

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 CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$**

### **FILET MIGNON DE PORC 4 oz. &**

- 4 crevettes sauvages 24 \$
- 3 pétoncles de mer 31 \$
- 3 langoustines papillon 33 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 33 \$

### **BŒUF HACHÉ AAA+ 8 oz &**

- 4 crevettes sauvages 30 \$
- 3 pétoncles de mer 37 \$
- 3 langoustines papillon 39 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 39 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 45 \$

### **FILET MIGNON DE PORC 8 oz &**

- 4 crevettes sauvages 30 \$
- 3 pétoncles de mer 37 \$
- 3 langoustines papillon 39 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 39 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 45 \$

### **POITRINE DE POULET 8 oz &**

- 4 crevettes sauvages 30 \$
- 3 pétoncles de mer 37 \$
- 3 langoustines papillon 39 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 39 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 45 \$

### **POITRINE DE POULET 4 oz. &**

- 4 crevettes sauvages 24 \$
- 3 pétoncles de mer 31 \$
- 3 langoustines papillon 33 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 33 \$

### **BAVETTE DE BŒUF AAA+ 6 oz &**

- 4 crevettes sauvages 36 \$
- 3 pétoncles de mer 43 \$
- 3 langoustines papillon 45 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 45 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 51 \$

### **FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ 8/10 oz &**

- 4 crevettes sauvages 42 \$
- 3 pétoncles de mer 49 \$
- 3 langoustines papillon 51 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 51 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 57 \$

### **FILET MIGNON DE BŒUF AAA+ 6 oz &**

- 4 crevettes sauvages 42 \$
- 3 pétoncles de mer 49 \$
- 3 langoustines papillon 51 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 51 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 57 \$

## GRATIN DE LÉGUMES FRAIS

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

### GRATIN D'INSPIRATION DU JOUR

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

## 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 16 \$

### AU POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 22 \$ - 8 oz 30 \$

### AUX 4 CREVETTES SAUVAGES 24 \$

### 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 18 \$

### AU POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 24 \$ - 8 oz 32 \$

### AUX 4 CREVETTES 26 \$

## 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 24 \$ - 8 oz 32 \$

### et MIGNON DE PORC ou POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 24 \$ - 8 oz 32 \$

### 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 Monterey Jack et cheddar, bacon servi avec pain brioché 4 oz. 18 \$ - 8 oz. 26 \$

### 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. 18 \$ - 8 oz. 26 \$

## PITA

Servi avec salade d'inspiration et FRITES

### PITA AU FILET MIGNON DE PORC

Tzatziki maison, oignons et tomates 18 \$

### PITA AU POULET GRILLÉ

Tzatziki maison, oignons et tomates 18 \$

### PITA AU BŒUF HACHÉ AAA+

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

### PITA PIKILIA VÉGÉTARIEN

Tzatziki 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 5 \$
- Explosion choco-caramel 7 \$
- Gâteau chocolat-amandes 7 \$ \*\*\*
- Baladin au citron 6 \$ \*\*\*
- 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

