



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

RESTAURANT
LE LIMONADER
Steakhouse - Poisson - Fruits de mer
APORTEZ VOTRE vin & bière.

**DU MERCREDI AU DIMANCHE
NOTRE SALLE À MANGER EST OUVERTE DE 16H30 À 21H30
COMMANDE EN CUISINE ET TAKE-OUT DE 16H30 À 20 HEURES**

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 20 \$ 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.

Compte tenu de la pénurie de main-d'œuvre qui sévit dans notre secteur d'activité, il se peut que les délais d'attente soient plus longs que par le passé.

Nous avons pris quelques mesures afin de réduire au maximum le temps de préparation des repas.

Afin d'accélérer au maximum le service, nous vous demandons de donner votre commande à votre serveuse ou serveur dans les 30 minutes suivant votre arrivée à la table.

Nous vous encourageons aussi fortement à déguster l'une de nos délicieuses ENTRÉES À LA CARTE afin de mieux patienter.

ENTRÉES À LA CARTE

POTAGE D'INSPIRATION	6\$
Cuisiné chaque jour avec des légumes frais	
RONDELLES D'OIGNON	9\$
Sauce miel et moutarde maison Légèrement panées	
AILES DE POULET PANÉES (4)	9\$
Sud-ouest, sucrées, fumées ou buffalo	
FROMAGE FETA PANÉ MAISON	10\$
Légèrement pané et frit, servi avec notre sauce ranch maison	
GRATIN POUTINOIS	12\$
Sauce bordeaux ou aux champignons Pommes de terre en morceaux et notre mélange de 3 fromages	
PIKILIA GRECQUE VÉGÉTARIENNE	12\$
Tzatziki maison, feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, feuilleté aux épinards, fève marinée, tomates, poivrons doux et olives Kalamata	
CALMARS POIVRÉS ET AÏOLI MAISON	14\$
Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison	
GRATIN D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL	14\$
Escargots, crème de Poséidon, fleur d'ail et notre mélange de 3 fromages	
COQUILLE DE FRUITS DE MER GRATINÉE	16\$
Crevettes sauvages, pétoncles sauvages, queue de langouste, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages	

SUR LE GRILL

Servis avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceau assaisonnées ou frites. Sauce bordeaux ou aux champignons

TRANSFORMEZ VOS POMMES DE TERRE EN GRATIN POUTINOIS POUR 8\$

FILET MIGNON DE PORC FRAIS	6oz 24\$ - 12oz 34\$
Porc mariné à l'ail et au gingembre	
POITRINE DE POULET FRAIS	6oz 24\$ - 12oz 34\$
Poitrine de poulet de grain refroidie à l'air et marinée maison	
DUO PORC ET POULET	12oz 34\$
BŒUF HACHÉ AAA+	6oz 24\$ - 12oz 34\$

NOS LÉGENDAIRES CÔTES LEVÉES MAISON

Servis avec salade de chou, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceau assaisonnées ou frites.

CÔTES LEVÉES.	Demie 26\$ - Complète 38\$
SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES OU BUFFALO	
De dos (babyback) de 32 à 38oz, cuites maison durant 8 heures	
½ CÔTES LEVÉES ET 4 crevettes sauvages	36\$
½ CÔTES LEVÉES ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste	44\$
PORC 6 oz ET CÔTES LEVÉES	Quart de côte 32\$ - Demie-côte 38\$
POULET 6 oz ET CÔTES LEVÉES	Quart de côte 32\$ - Demie-côte 38\$

NOUVEAUTÉS

PORC TERIYAKI	6oz. 24\$ - 12oz. 34\$
Servi sur lit de riz aux légumes, échalotte et graines de sésame Filet mignon porc mariné et sauce teriyaki	
POULET GÉNÉRAL TAO	6oz. 24\$ - 12oz. 34\$
Servi sur lit de riz aux légumes, échalotte et graines de sésame Bouchées de poulet marinée frit et sauce général tao maison	

NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER DE QUALITÉ SUPÉRIEURE *CUITS AU FOUR À L'EAU DE MER*

NATURE, THAÏ, CANTONNAIS OU TERIYAKI

Servis avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceau assaisonnées ou frites. Sauce Poséidon

CREVETTES SAUVAGES DU PACIFIQUE DE 1 oz

6 unités 24\$ - 10 unités 32\$ - 14 unités 40\$

PÉTONCLES SAUVAGES DE ¾ oz à 1 oz

6 unités 36\$ - 10 unités 56\$ - 14 unités 76\$

LANGOUSTES DES CARAÏBES QUEUES DE 2 oz

3 unités 40\$ - 5 unités 64\$ - 8 unités 90\$

EXPLOSION DE FRUITS DE MER

2 crevettes, 2 pétoncles 1 queue de langouste 36\$

3 crevettes, 2 pétoncles 2 queues de langouste 48\$

5 crevettes, 3 pétoncles 3 queues de langouste 60\$

NOS FAMEUX POISSONS AUX 3 ÉPICES SECRÈTES ET PÊCHEUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE *CUITS AU FOUR*

Servis avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceau assaisonnées ou frites. Sauce tartare maison et algues marines

LONGE D'AIGLEFIN CANADIEN

5 oz 26\$ - 10 oz 38\$

Longe d'aiglefin (Haddock)

BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON

5 oz 26\$ - 10 oz 38\$

Légèrement panés et frites

FILET DE SAUMON DU PACIFIQUE

7 oz 32\$ - 14 oz 44\$

Filet avec peau

FILET DE DORÉ DE LAC DU CANADA

7 oz 34\$ - 14 oz 46\$

Filet de Doré

CALMARS POIVRÉS

8 oz 28\$ - 12 oz 40\$

Légèrement panés et frits, servis avec notre aïolie maison

NOS ASSIETTES DU PÊCHEUR

Servis avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceau assaisonnées ou frites. Crème Poséidon, sauce tartare maison et algues marines

AIGLEFIN 5oz (RÉGULIER OU PANÉ)

ET 4 crevettes sauvages	34\$
ET 3 pétoncles sauvages	40\$
ET 2 queues de langouste	42\$
ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste	42\$
ET 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes	54\$

SAUMON 7oz

ET 4 crevettes sauvages	40\$
ET 3 pétoncles sauvages	46\$
ET 2 queues de langouste	48\$
ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste	48\$
ET 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes	60\$

DORÉ 7oz

ET 4 crevettes sauvages	42\$
ET 3 pétoncles sauvages	48\$
ET 2 queues de langouste	50\$
ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste	50\$
ET 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes	62\$

LE MEILLEUR BŒUF EN RÉGION DEPUIS 2008, DE QUALITÉ STEAKHOUSE VIEILLI 35 À 45 JOURS

NON VENDU EN ÉPICERIE COMME LE CERTIFIED ANGUS BEEF OU LE STERLING SILVER



Servis avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceau assaisonnées ou frites. Sauce bordeaux ou aux champignons

TRANSFORMEZ VOS POMMES DE TERRE EN GRATIN POUTINOIS POUR 8\$

BAVETTE DE SURLONGE AAA+

Cuisson suggérée : saignant à médium-saignant - Cuisson maximale : médium

6 oz 34\$ - 12 oz 50\$ - 18 oz 66\$

FILET MIGNON DE BŒUF AAA+ de 1 ¼ po. À 1 ½ po. d'épaisseur

Cuisson suggérée : saignant à médium

Il est aussi bardé de bacon, cela évite de le dessécher pendant la cuisson

6 oz 42\$ - 12 oz 64\$ - 18 oz 86\$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ AVEC GRAS AU CENTRE ET SUR LES REBORDS

Cuisson suggérée : saignant à médium Un steak doux, juteux et tendre à souhait.

½ pouce ou 8/10 oz 40\$ ¾ pouce ou 12/14 oz 48\$ 1 pouce ou 16/18 oz 56\$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ EXTRÊME (CARNIVORE AUDACIEUX SEULEMENT)

Cuisson maximale : médium saignant; bleue non offerte

1 ½ pouce ou 20/22 oz 66\$ 2 pouces ou 24/26 oz 76\$

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

Servis avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pommes de terre fraîches au choix : en morceau assaisonnées ou frites. Sauce bordeaux ou aux champignons et crème Poséidon

TRANSFORMEZ VOS POMMES DE TERRE EN GRATIN POUTINOIS POUR 8\$

PORC OU POULET OU BŒUF HACHÉ 6 oz

ET 4 crevettes sauvages	32\$
ET 3 pétoncles sauvages de mer	38\$
ET 2 queues de langoustes papillon	40\$
ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste	40\$
ET 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes	52\$

BAVETTE DE BŒUF AAA+ 6 oz

ET 4 crevettes sauvages	42\$
ET 3 pétoncles sauvages de mer	48\$
ET 2 queues de langoustes papillon	50\$
ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste	50\$
ET 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes	62\$

FAUX FILET DE BŒUF 8/10 oz

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

FILET MIGNON DE BŒUF 6 oz

ET 4 crevettes sauvages	50\$
ET 3 pétoncles sauvages de mer	56\$
ET 2 queues de langoustes papillon	58\$
ET 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 queue de langouste	58\$
ET 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 queues de langoustes	70\$

TRANSFORMEZ VOS POMMES DE TERRE EN GRATIN POUTINOIS POUR 8\$

HAMBURGER SIGNATURE

Servi avec salade de chou et frites

HAMBURGER DE BŒUF ANGUS AAA+ 6 oz 24\$ - 12 oz 34\$
Bœuf Angus AAA+ laitues, mayo chipotle maison, oignons frits croustillants, fromage suisse, cheddar et bacon, servi avec pain brioché

HAMBURGER DE POULET 6 oz 24\$
Poitrine de poulet grillé, laitues, mayo chipotle maison, oignons frits croustillants, fromage suisse, cheddar et bacon, servi avec pain brioché

PITA

Servi avec salade de chou et frites

PITA AU FILET MIGNON DE PORC 20\$
Tzatziki maison, oignons et tomates

PITA AU POULET GRILLÉ 20\$
Tzatziki maison, oignons et tomates

PIZZA À CROUTE MINCE

Servi avec frites seulement

PIZZA AU POULET SUD-OUEST 20\$
Poitrine de poulet grillée, oignon et mélange de fromages maison

PIZZA AUX CREVETTES POSÉIDON 20\$
Crevettes de Matane, sauce Poséidon, poivrons rouges doux et mélange de fromages maison

PIZZA VÉGÉTARIENNE 20\$
Piments, oignons, champignons, olives vertes et mélange de fromages maison

PIKILIA

PIKILIA GRECQUE VÉGÉTARIENNE 24\$
NB : Aucun changement. Tzatziki maison, fromage feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, feuilleté aux épinards, tomates, olives Kalamata, poivrons doux et fèves marinées

ET BŒUF HACHÉ ANGUS AAA+ 6 oz 32\$

ET MIGNON DE PORC OU POITRINE DE POULET GRILLÉ 6 oz 32\$

ET 4 CREVETTES SAUVAGES 32\$

DESSERTS

DESSERT GOURMAND 12\$
Inclus : 1 crème brûlée, 1 gâteau
et 1 café à votre choix

Crème brûlée maison 5\$
Mignon fromage New-York 6\$
Explosion choco - caramel 7\$
Croquant pommes et caramel 7\$

EXTRA DIVERS

Beurre à l'ail 2\$
Beurre citronné 2\$
Petite boîte take-out 1\$
Grosse boîte take-out 2\$
Assiette supplémentaire 10\$

CAFÉS

Café régulier 3\$
Latté (café au lait) 4\$
Cappuccino 4\$
Espresso 3\$
Double espresso 4\$
Thé ou tisane 3\$
Eau chaude avec ou sans
citron 1,50\$

BREUVAGES

Virgin César 5\$
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

