







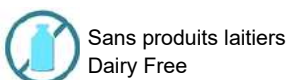




## ENTRÉES - APPETIZERS

-   **SALADE GABRIÈLE - GABRIÈLE SALAD** **\$6**  
*mélange mesclun, tomates, concombres, carottes, vinaigrette à l'érable*  
*spring mix, tomatoes, cucumbers, carrots, maple vinaigrette*
-  **SALADE CÉSAR - CAESAR SALAD** **\$8**  
*laitue romaine, bacon, croutons, parmesan, sauce césar classique*  
*romaine lettuce, bacon, croutons, parmesan, classic caesar dressing*
-  **SOUPE DU JOUR - SOUP OF THE DAY** **\$6**
-   **MOULES À L'ACADIENNE - ACADIAN STYLE MUSSELS** **1 lb \$12**  
*cuites à la vapeur avec oignons rouges, ail, citron*  
*steamed with red onions, garlic, lemon*
-  **MOULES CRÉMEUSES - CREAMY MUSSELS** **1 lb \$14**  
*cuites à la vapeur avec sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes*  
*steamed and topped with creamy white wine, parmesan and fine herb sauce*
-  **ESCARGOTS À LA PROVENÇALE** **\$12**  
*beurre à l'ail, oignons, tomates, au gratin*  
*garlic butter, onions, tomatoes, au gratin*
- PÉPITES DE MORUE - COD BITES** **\$12**  
*servies avec sauce tartare maison*  
*served with house tartar sauce*



Sans produits laitiers  
Dairy Free



Sensible au gluten  
Gluten Sensitive





Modifications sensible au  
gluten disponibles  
Gluten Sensitive modifications  
available



## LES FAVORIS - OUR FAVORITES

**VOL AU VENT AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD VOL AU VENT** **\$28**  
*homard, pétoncles et crevettes cuits au four dans une sauce au fromage onctueuse, servis avec riz et légumes ou salade Gabrièle*  
*lobster, scallops and shrimp baked in a rich cheese sauce, served with rice and vegetables or Gabrièle salad*

  **SAUMON À L'ÉRABLE - MAPLE SALMON** **\$28**  
*saumon glacé au sirop d'érable, cuit au four et servi avec riz et légumes ou salade Gabrièle*  
*oven baked maple glazed salmon, served with rice and vegetables or Gabrièle Salad*

  **CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ - BBQ PORC RIBS** **1/2 \$26**  
*glacées et grillées à la sauce BBQ, servies avec frites et salade de chou* **Full/Plein \$34**  
*grilled and glazed in BBQ sauce, served with fries and coleslaw*

**FISH & CHIPS** **2pc \$16**  
*morue légèrement panée, servie avec frites, salade de chou et sauce tartare*  
**3pc \$21**  
*lightly breaded cod, served with fries, coleslaw and tartar sauce*

## BURGERS & SANDWICHES

**Servis avec choix de frites, salade Gabrièle ou César et salade de chou**  
**Served with choice of fries, Gabrièle or Caesar salad and coleslaw**

**LOBSTER ROLL CLASSIC/CLASSIQUE** **\$25**  
*homard, mayo et laitue sur un pain grillé au beurre*  
*lobster, mayo and lettuce on a butter grilled bun*

**BURGER AU POISSON - FISH BURGER** **\$16**  
*morue légèrement panée, laitue et sauce tartare sur un pain grillé*  
*lightly breaded cod, lettuce and tartar sauce on a toasted bun*



## PÂTES - PASTAS

- ☰ **LINGUINI AU HOMARD - LOBSTER LINGUINI** **\$31**  
*homard et oignons rouges flambés au sambucca dans une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes*  
*sambucca flambéed lobster and red onions tossed in a creamy white wine, parmesan and fine herb sauce*
- ☰ **LINGUINI AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD LINGUINI** **\$28**  
*pétoncles, crevettes et moules dans une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes*  
*scallops, shrimp and mussels in a creamy white wine, parmesan and fine herb sauce*
- ☰ **LINGUINI AU POULET - CHICKEN LINGUINI** **\$22**  
*poulet assaisonné dans une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes*  
*seasoned chicken in a creamy white wine, parmesan and fine herb sauce*
- ☰ **LINGUINI AUX LÉGUMES - VEGETABLE LINGUINI** **\$18**  
*légumes du jour dans une sauce crémeuse au vin blanc, parmesan et fines herbes*  
*vegetable medley in a creamy white wine, parmesan and fine herb sauce*

## POUTINES

- CLASSIQUE - CLASSIC** **\$10**  
*fromage râpé, sauce brune - shredded cheese, brown gravy*
- AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD** **\$22**  
*pétoncles et crevettes, sauce onctueuse au fromage*  
*scallops and shrimp, cheesy sauce*
- AU HOMARD - LOBSTER** **\$25**  
*homard, sauce casserole au fromage - lobster topped with cheesy casserole sauce*

*Avis d'allergènes: Ce restaurant prepare des aliments qui sont des allergènes connus. Bien que nombreuses précautions soient prises, on doit supposer que le contact est toujours possible. Si vous souffrez d'allergies, sévères ou non, s.v.p. en avisant votre serveur/serveuse.*

*Allergy notice: This restaurant prepares foods that are known allergens. While stringent precautions are taken to avoid cross contamination, one should always assume that contact is possible. If you suffer from any allergy, however mild, please advise your server.*