

# MENU



**Le Sémaphore**  
RESTAURANT - BAR

## ENTRÉES

### SOUPE 13

Courge musquée, graines de citrouille, crème sûre, loumi ash, pain naan et huile aux herbes

### SALADE SÉMAPHORE 19

Mélange Arcadian, radis, concombre, oignon rouge mariné, accompagné avec une vinaigrette à la pomme verte rôtie

### SALADE FATOUSH 21

Laitue iceberg, houmous de betterave, tomates, pois chiches rôtis, servis avec une vinaigrette au sumac

### GAUFRES AU POULET 21

Morceaux de poulet frits à l'érable accompagnés de gaufres belges, servis avec une sauce aioli au bacon

### TRIO DE TACOS 26

Combinaison de tataki de thon, crevettes pochées et gravlax de saumon, servie avec salsa d'ananas, aji amarillo, graines de moutarde marinées & sauce jalapeño

### AILES DE POULET & CRUDITÉS 23

Choix de sauces:

Sauce Barbecue, crumble de chips BBQ et ciboulette

Sauce Buffalo et piment chili mariné

Sauce César, morceaux de bacon et parmesan

## PLATS PRINCIPAUX

### BURGER 28

Galette de bœuf Angus, pain brioché, tomates, laitue, sauce Sémaphore, oignons caramélisés, fromage cheddar et frites

### PIZZA 28

Pepperoni, sauce tomate, mozzarella et parmesan

### PASTA 32

Raviolis de courge musquée, beurre à la sauge, ricotta et huile parfumée à l'essence de sapin

### POULET CHASSEUR 35

Cuisses de poulet avec os, sauce française classique aux tomates, champignons et échalotes, pommes de terre et herbes

### STEAK & FRITES 43

7 oz de macreuse AAA marinée, frites et sauce Bordelaise

### COURGE MUSQUÉE 26

Courge musquée, salade de quinoa tiède, compote de betterave, émulsion de noix de coco

### SAUMON 38

Polenta, aioli au citron confit, émulsion et sauce tomate dashi

### CÔTES LEVÉES DU FUMOIR 35

Servies avec salade de choux maison et frites

## ACCOMPAGNEMENTS

### RONDELLES D'OIGNONS ET MAYO ÉPICÉE 12

### PURÉE DE PATATES DOUCES 12

### POUTINE 15

### MAC AUX 3 FROMAGES 18

## DESSERTS

### GÂTEAU AU CHOCOLAT 15

Gâteau au chocolat accompagné de crème glacée à la vanille, de sauce au dulce de leche et un crumble au chocolat

### GAUFRE LIÉGEOISE 15

Gaufre d'inspiration belge. Servie tiède avec crème glacée à la vanille et sauce caramel à la bière

### CREMA CATALAN 15

Crème à la vanille garnie de sucre caramélisé

Veuillez indiquer toute allergie ou intolérance à votre serveur. Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus.