

Tapas

Assiette dégustation 1 pers. 21\$ ou 2 pers. 39\$

 (sélection du chef de 8 tapas)

Champignons à l'ail	4,75 \$
Pâté maison	7,75 \$
Escargots de bourgogne	8,50 \$
Crevettes à l'ail	9,95 \$
Moules al pisto	8,25 \$
Fondue parmesan	7,75 \$
Tortilla espagnole	 4,75 \$
Salade de thon	 5,25 \$
Moules vinaigrette	 5,50 \$
Escargots andaluz	8,75 \$
Truite marinée	 5,75 \$
Chorizo espagnol grillé	 5,75 \$
Calmars	 9,50 \$
Fondue au saumon fumé	 5,75 \$
Pincho de poulet	6,75 \$
Almondigas de veau maison	7,75 \$
Jambon Serrano	 11,75 \$
Fromage Manchego avec coing	9,95 \$
Palourdes marinières	7,75 \$
Crevettes à la galicienne	9,95 \$
Pétoncles à la crème	10,95 \$

Bonne dégustation !

Soupes

Potage du moment	4,75 \$
Gazpacho andaluz	4,75 \$
Soupe à l'oignon gratinée	7,75 \$
Bisque de fruits de mer	8,75 \$

Salades

Salade César	7,75 \$
Salade vinaigrette	6,75 \$

Pâtes

<i>Linguini aux fruits de mer</i>	19,75 \$
<i>Linguini aurora</i>	16,75 \$

Spécialités

<i>Paella maison</i>	18,75 \$
<i>Paella valencienne</i>	28,95 \$
<i>Paella de fruits de mer</i>	32,00 \$
<i>Paella végétarienne</i>	15,75 \$
<i>Grillade de fruits de mer</i>	38,00 \$
<i>Zarzuela de fruits de mer</i>	38,00 \$

Viandes et volailles


<i>Poulet à l'ail</i>	17,75 \$
<i>Escalopes de veau à la crème</i>	18,50 \$
<i>Entrecôte grillée</i>	19,95 \$
<i>Entrecôte au poivre</i>	22,55 \$
<i>Filet Mignon grillé</i>	22,95 \$
<i>Filet Mignon au poivre</i>	25,55 \$
<i>Poulet à la Basque</i>	18,75 \$
<i>Carré d'agneau bouquetière pour 2 pers.</i>	52,00 \$

De la mer

<i>Filet de sole grillé</i>	17,50 \$
<i>Filet de sole aux crevettes</i>	18,95 \$
<i>Crevettes à l'ail</i>	19,95 \$
<i>Crevettes à la crème</i>	22,55 \$
<i>Pétoncles à l'ail</i>	22,95 \$
<i>Pétoncle à la crème</i>	25,55 \$


Vins rouges

	<i>verre</i>	<i>btl.</i>
<i>Duque de Medina (temp. & grenache)</i>	7,00	25.
<i>Sangre de Toro (grenache)</i>	8,25	32.
<i>Raimat (shiraz & tempranillo)</i>	8,50	34.
<i>Herederos Lurton (tempranillo)</i>	9,00	35.
<i>Prado Rey (temp., merlot & cab. sauv.)</i>	9,25	39.
<i>Muga (tempranillo)</i>	11,25	48.
<i>Gran Coronas (cab.-sauv.)</i>		49.
<i>Viña Pedrosa (tempranillo)</i>		47.
<i>Marqués de Riscal (tempranillo)</i>		49.

 *Importations privées à découvrir
... faites-vous plaisir !*

Vins blancs

	<i>verre</i>	<i>btl.</i>
<i>Viña Sol (parellada)</i>	7,75	29.
<i>Gran Viña Sol (chardonnay)</i>	9,75	39.
<i>Marqués de Riscal (verdejo)</i>		45.
<i>Muga (malvasia & viura)</i>	11,00	46.
<i>Pazo de Señorans (albariño)</i>		54.

 *Importations privées à découvrir
... faites-vous plaisir !*

Vins rosés

	<i>verre</i>	<i>btl.</i>
<i>Castillo de Liria (bobal)</i>	6,25	22.
<i>Mateus (assemblage portugais)</i>		26.
<i>Billette (assemblage français)</i>	7,75	29.
<i>Aliaga (grenache)</i>	8,50	34.

Cavas & champagne

	<i>btl.</i>
<i>Freixenet brut (parellada, macabeo & xarello)</i>	38.
<i>Freixenet rosé (trepas & grenache)</i>	38.
<i>Veuve Clicquot (chardonnay & pinot meunier)</i>	120.

Table d'hôte

Potage ou gazpacho

ou

(+ 4 \$)

Fondue parmesan

Pâté maison

Escargots andaluz

Salade du chef

.....

Moules marinières et frites - 16,95 \$

Linguini au saumon fumé - 17,95 \$

Brochettes de crevettes al pisto - 18,95 \$

Poulet andaluz - 18,95 \$

Bavette de veau au Jerez - 19,95 \$

Pavé de saumon catalan - 19,95 \$

Jarret d'agneau oregano - 22,95 \$

Paella maison - 21,95 \$

Paella valencienne - 31,95 \$

.....

Café, thé ou tisane

.....

(+ 3 \$)

Dessert au choix

Sangria

	<i>verre</i>	<i>1/2</i>	<i>pichet</i>
<i>Traditionnelle (Vin rouge)</i>	5,50	13,75	23.
<i>Blanche (Vin blanc)</i>	5,50	13,75	23.

Bières

	<i>Pression</i>	
	<i>verre 10 oz.</i>	<i>pinte 20 oz.</i>
<i>Sleeman Silver Creek Lager (blonde)</i>	4,75	6,50
<i>Sleeman Red Ale (rousse)</i>	4,75	6,50
<i>Blanche de Chambly</i>	4,75	6,50

Importées

<i>Sol (Mexique)</i>	5,75
<i>Sapporo 650 ml. (Japon)</i>	8,50
<i>Kronenbourg (France)</i>	5,75
<i>Guinness 440 ml. (Irlande)</i>	8,50

Micro brasserie

<i>La fin du monde</i>	5,75
<i>La Maudite</i>	5,75

Cocktails

<i>Cosmopolitain , Margarita, Mojito, Dry Martini et bien d'autres ...</i>	7.50
--	------

Apéritifs

<i>Ricard, Pernod, Martini, Pineau des Charentes, St-Raphaël et bien d'autres ...</i>	5,75
---	------

Digestifs

<i>Baileys, Amarula, Frangelico ...</i>	6,00
<i>Grand-Marnier</i>	8,00
<i>Cafés Olé-Olé et bien d'autres ...</i>	8,95