

MENU



Le Sémaphore
RESTAURANT - BAR

ENTRÉES

SALADE SÉMAPHORE 18

Concombres, tomates cerises, choux-fleurs et olives Kalamata arrosés d'une vinaigrette aux agrumes. Garnie de mousse de Feta fumée.

SALADE DU JARDIN 15

Laitue mesclun, oignons marinés, concombres, tomates cerises et spirales de carottes, arrosés d'une vinaigrette à l'orange et à l'ananas grillé. Garnie de graines de tournesol caramélisées.

CALAMARS FRITS 23

Rondelles de calmars légèrement panées, accompagnées d'une mayonnaise épicée et de quartiers de citron grillés.

TRIO DE TACOS 23

Combinaison de tataki de thon, crevettes grillées et gravlax de saumon. Servi sur tortillas à base de farine de blé.

GAUFRES AU POULET 21

Morceaux de poulet frit à l'érable accompagnés de gaufres aux herbes et au Parmesan, servis avec une sauce de style Alabama.

CÔTES LEVÉES DE DOS 19

Côtes levées de dos fumées sur place, nappées d'une sauce Texas BBQ maison et garnies de radis daïkon marinés.

AILES DE POULET 20

Ailes de poulet à la sauce Buffalo épicée, servies avec des crudités et une sauce au fromage bleu.

PLATS PRINCIPAUX

PIZZA 25

Pizza sur pain plat avec pepperoni, champignons, poivrons et oignons, cuit au four avec du fromage mozzarella et Parmesan.

GNOCCHIS 30

Gnocchis et chorizo en dés dans une sauce fumée et sucrée aux poivrons rouges rôtis.

MAC AUX 3 FROMAGES 24

Macaroni au fromage avec cheddar, Parmesan et fromage en grains fondu, doré au four avec de la chapelure.

POULET TERIYAKI 30

Poitrine de poulet teriyaki accompagnée d'une purée de patate douce et légumes de saison. Servi avec riz au jasmin et à la noix de coco.

CÔTES LEVÉES DU FUMOIR 35

Côtes levées de notre fumoir, servies avec salade de chou et frites.

SAUMON POÊLÉ 37

Saumon cuit à la poêle servi sur un couscous de chou-fleur style Marocain, accompagné d'une salsa d'ananas grillés, de citrons caramélisés et d'une sauce aioli au citron confit.

FISH & CHIPS 28

Morceaux d'aiglefin panés à la bière. Servis avec frites.

STEAK AU POIVRE 56

Bifteck de contre-filet en croûte de poivre. Servi avec légumes de saison.

BURGER ANGUS 26

Boulette de 6 onces de bœuf Angus sur un pain brioché avec tomates, laitue, oignons caramélisés, fromage cheddar et sauce Sémaphore. Servi avec frites.

BURGER VÉGÉ 26

Boulette végétarienne à base de betteraves sur un pain brioché avec tomates, laitue, fromage cheddar et sauce Alabama. Servi avec frites.

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES GRILLÉS DU JOUR 17

POUTINE 15

FRITES AUX TRUFFES ET PARMESAN AVEC MAYONNAISE ÉPICÉE 11

FRITES DE PATATE DOUCE AVEC MAYONNAISE ÉPICÉE 11

CHIPS FAITES MAISON ET AÏOLI CHIPOTLE 11

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT 15

Gâteau moelleux avec cœur fondant au chocolat accompagné d'une boule de crème glacée à la vanille et d'une sauce au dulce de leche.

CRÈME BRÛLÉE 14

Un dessert classique français. Crème pâtissière cuite au four avec une coquille de sucre, servie avec petits fruits.

GAUFRE BELGE 13

Gaufre belge chaude servie avec une boule de crème glacée à la vanille et coulis de fruits.

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

BOISSONS



Le Sémaphore
RESTAURANT - BAR

COCKTAILS CRÉATION 18

SURETTE OLD FASHIONED

Coureur des bois 12 ans, Surette au pomme, Maraschino et bitter Angostura.

RUBY'S

Gin Ungava, Kayak blanc, jus de citron, sirop Fassionala rubis, Peychaud's bitter et émulsifiant.

TIKI SÉMAPHORE

Rhum Chic Choc, Galliano, sirop de gingembre, jus d'ananas, jus de lime et bitter Jamaïcain.

KIR MODERNE

Vodka Quartz, liqueur Sivo, sirop de Riesling, jus de citron, jus de canneberge, bitter à l'orange et blanc d'oeuf.

LES CLASSIQUES 15

OLD FASHIONED	SEX ON THE BEACH
MANHATTAN	MARGARITA
WHISKY SOUR	MOJITO
MARTINI	APÉROL SPRITZ
BLOODY CAESAR	NEGRONI
COSMOPOLITAIN	GIN FIZZ

EN PARTENARIAT AVEC LES SPIRITUEUX UNGAVA CO.

BIÈRES

EN FÛT

SLEEMAN ORIGINAL	15
SLEEMAN CLEAR 2.0%	15
SAPPORO	16
BLANCHE DE CHAMBLY	15
HIPL AUTRE CHOSE	16
ROUSSE AUTRE CHOSE	16

BOUTEILLES

COORS LIGHT	9
1664 0%	7
SLEEMAN BLONDE / ROUSSE	8

CANNETTES

GUINNESS	10
RABASKA	10
BIÈRE DE MICROBRASSERIE	11

VIN AU VERRE

	50Z	90Z
ROUGE	14	21
BLANC	14	21
BULLES	16	

BOUTEILLES DE VIN

ROUGE

PINOT NOIR	
Inniskillin (Canada)	72
Maculan (Italie)	82
CABERNET FRANC	
Sandbanks (Canada)	68
CABERNET SAUVIGNON	
L'orangerie (France)	65
Tom Gore (États-Unis)	80
SYRAH	
Seaside (États-Unis)	68
Gabriel Meffre (France)	75
SANGIOVESE	
Nespolino Romagna (Italie)	65
Rocca delle Macie Chianti (Italie)	93
Brunello di Montalcino (Italie)	160
BARBERA	
G.D Vajra Langhe Rosso (Italie)	93
MERLOT	
Château Sainte-Marie (France)	82
Jean Pierre Moueix (France)	100
MALBEC	
D.V Catena Tinto (Argentine)	85

BLANC

PINOT GRIGGIO	
Gerardo Cesari (Italie)	67
Inniskillin (Canada)	72
CHARDONNAY	
Domaine Tariquet (France)	60
Seaside (États-Unis)	68
TREBBIANO	
Nespolino (Italie)	65
RIESLING	
Pas Sage (Canada)	70
SAUVIGNON BLANC	
Kim Crawford (N-Z)	85
VIOGNIER	
Yalumba (Australie)	74

ROSÉ & ORANGE

Pas Sage Orange (Canada)	78
Inniskillin Rosé (Canada)	81

BULLES

Pas Sage (Canada)	78
Ruffino (Italie)	85
Taittinger (France)	140
Moët & Chandon Dom Perignon (France)	500

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