



La Carte du Soir

Depuis 1990, La Couvée déploie ses ailes pour offrir aux convives une expérience où tradition et modernité se côtoient harmonieusement. De l'époque où le ragoût de boulettes réchauffait les cœurs à aujourd'hui, où le tartare de saumon invite à l'évasion, chaque plat raconte une histoire. Installez-vous et laissez-vous porter : ici, chaque bouchée est un clin d'œil aux saveurs d'antan et un hommage aux inspirations d'aujourd'hui.

Bon voyage gustatif !

Les Entrées

Calmars croustillants, sauce mayo-Vodka-citron vert | 21 \$

Notre réputée fondue parmesan, servie sur panaché de fines feuilles | 16 \$

Odorants tiédis | 18\$
(Brie, oka, St-Paulin. Petits fruits, miel, grillé)

Chaudrée de fruit de mer | 21\$
(Crevettes, pétoncles, moules, palourdes, cubes de pommes de terre)

Gravlax de canard au poivre long, gelée de porto | 20\$

Carpaccio de saumon fumé | 20\$
(Câpres, oignon rouge, vinaigrette)

Cocktail de crevettes argentines | 18\$
(Sauce au chili doux et raifort)

Soupes & Potages

Soupe à l'oignon à la bière de La Côte du Sud - 13\$
(Gratinée au fromage Canotier de l'île)

Potage du marché servi avec pain et biscottes - 8\$

Soupe Thaï au cari & lait de coco - 10\$
Choix de poulet ou crevettes

Les Planchettes

Planchette de Boucherie St-Mathieu | 1 pers: 18\$ | 2 pers: 34\$
Terrine d'oie, pâté de foie de pintade, rilette de canard, saucisson du Maître, gelée de poivrons, condiments.

Planchette terre et mer | 1 pers: 25\$ | 2 pers: 46\$
Terrine d'oie, pâté de foie de pintade, rilette de canard, saumon et esturgeon fumé, ceviche de pétoncles, crevettes marinées, gelée de poivrons, condiments.

Planchette Fromage de L'isle-aux-Grues | 1 pers: 18\$ | 2 pers: 34\$
Riopelle, Canotier, Houblonneux, La Bête à Séguin, Cheddar fort, raisins, pommes, gelée



Fraîcheur

Salade du mesclun du jardin | 14\$

Tomate, concombre, cœur de palmier, condiments, cœur de palmiers, vinaigrette

Salade Gourmande | 27\$

Saumon fumé, œuf dur, fromage Brie, crevettes, tomates, concombres, oignons rouge, câpres, cœur de palmier, vinaigrette

Salade Grecque | 18\$

Tomate, concombre, poivron, oignon rouge, fromage Feta. Olives Kalamata, vinaigrette

Salade César

Classique | 14\$ Au poulet grillé | 23\$

Le Coin Bistro

Burger Sud-Ouest | 21\$

Oignon, laitue, tomate, fromage Monterey jack et mayo chili sucrée

Burger Champi-Brie | 21\$

Boeuf, brie, champignons, mayo chili sucré, frites et salade verte

Poitrine de poulet BBQ | 23\$

Servie avec sauce BBQ, frites et salade de chou

L'entremêlée | 19\$

ailes de poulet, bâtonnets de fromage, pétales d'oignons | 19\$

Club Sandwich | 17\$

Poulet, bacon, tomates, laitue, mayo, frites

De la Mer

CHOIX DE SAUCES : TARTARE, HOLLANDAISE, BEURRE BLANC

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS : PURÉE, POMME DE TERRE GABRIELLE, RIZ OU FRITES

Escalope de saumon frais | 29\$

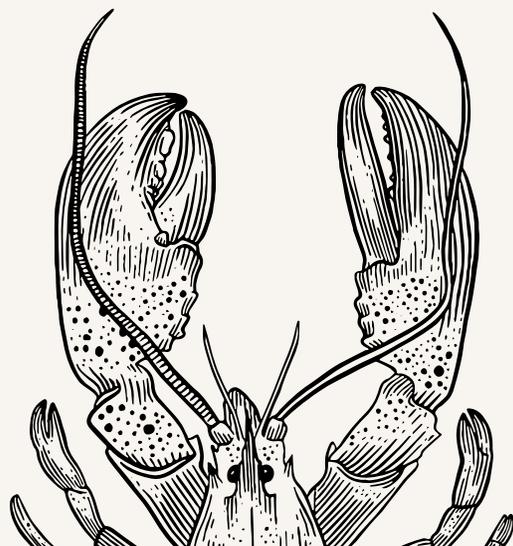
La prise du pêcheur selon sa bonne chance | 27\$

Langoustines à la Provençale | 48\$

Fish and chips de morue | 26\$

Gratin des mers | 32\$

Homard, pétoncles, moules, crevettes, sauce crème, mozzarella



Les Pâtes

AU CHOIX : LINGUINE, PENNE OU SPAGHETTINI

Alfredo : sauce crème, échalotes, parmesan frais | 22\$

Pleine mer : crevettes, pétoncles, moules, homard, goberge, crème, échalotes | 34\$

Carbonara : lardons de bacon, sauce crème, parmesan, échalotes | 24\$

Duo de saumons : saumon frais et fumé, sauce Alfredo, tomates, câpres | 28\$

Toscane aux crevettes : sauce rosée, parmesan, pesto de tomates, bruschetta | 28\$

Primavera : sauce rosée et légumes sautés | 20\$

Bolognaise et crostini à l'ail | 21\$

Demi Bolognaise et crostini à l'ail | 14\$

Demi Bolognaise, crostini à l'ail et César | 19\$

Ravioli au boeuf braisé : sauce Alfredo, parmesan, champignons | 28\$

Extra Salade César | 7\$

Extra gratin | 7\$

Sautés Asiatiques

SERVIS SUR RIZ OU VERMICELLE DE RIZ

Général Tao : poulet tempura, légumes, sauce tao | 25\$

Général Tao Végé : chou-fleur tempura, tofu, légumes, sauce tao | 25\$

Général Tao Duo : crevettes, poulet tempura, légumes, sauce tao | 27\$

Sauté Shangäi aux crevettes : crevettes, légumes, sauce orange et gingembre | 28\$

Sauté de crevettes coco-cari : crevettes, légumes, cari, lait de coco | 28\$

Sauté de poulet aux noix de cajou : poulet, légumes thaï, ail et gingembre | 26\$



Les Tantes

Le classique au saumon - Entrée : 20\$ | Plat : 32\$

Duo de saumon frais et fumé - Entrée : 21\$ | Plat : 33\$

Le classique boeuf | Plat : 45\$

Les Grillades

CHOIX DE SAUCES : POIVRE, CHAMPIGNONS, MOUTARDE, MIEL & CITRON

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS : PURÉE, POMME DE TERRE GABRIELLE, RIZ OU FRITES

Cuisse de canard confite | 35\$

Suprême de volaille | 27\$

Médailon de filet de porc | 27\$

Entrecôte (contre-filet) 10 oz | Prix du marché

Filet mignon 6 oz | Prix du marché

Brochette de volaille grillé | 28\$

LES PETITS BONHEUR EN EXTRA

Crevettes Argentines ail & bruschettas (5) | 15\$

Queue de homard | 18\$

Champignons Sautés | 6\$

Menu de la réserve

DE 3 ANS À 11 ANS (JUS ET DESSERT) | 17\$

Fish and chips (pommes de terre frites, salade de chou, sauce tartare)

Burger au fromage jaune (pommes de terre frites, salade de chou)

Aiguillettes de volaille (3) pommes de terre frites, salade de chou, sauce BBQ

Spaghetti à la viande ou sauce rosée

Filet de saumon (3 oz) pommes de terre purée ou riz, légumes, beurre blanc

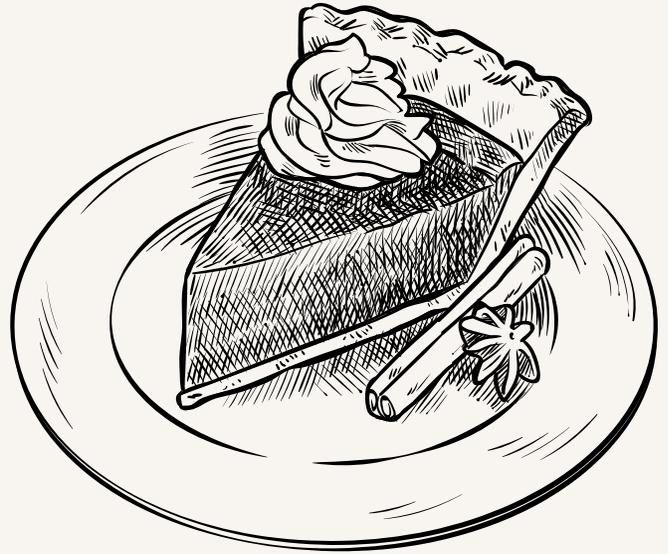
Pizza bambino pepperoni et fromage mozzarella

Poutine Classique, sauce brune

Les Sucreneries

Sélection de desserts gourmands | 10\$

Salade de fruits et petits sablés | 9\$



Les Boissons

Boissons gazeuse | 4\$

Cappucino / Espresso | 5\$

Chocolat Chaud | 5\$

Infusion Mighty Leaf | 5\$



Bon Appétit