

DÉJEUNER

sage 

PLATS PRINCIPAUX

Déjeuner du marin

Deux œufs, choix de bacon, de bologne ou de saucisse, frites maison ou fèves au lard, et rôtie.

Le Wreckhouse

Trois œufs, bacon, bologne, saucisse, fèves au lard, frites et rôtie.

Le léger

Céréales ou gruau, yoghourt ou coupe de fruits frais, et rôtie ou muffin.

Gaufres et baies

Deux gaufres servies avec des baies, de la crème fouettée, du beurre et du sirop.

BOLS DÉJEUNER

14 \$ **Bol au bacon et au fromage** 12 \$

Œufs brouillés, sauce au fromage, morceaux de bacon, cheddar, mozzarella et oignons verts. Servi avec frites maison.

16 \$ **Bol de saucisses épicées** 13 \$

Œufs brouillés, sauce au fromage, saucisse italienne, pepperoni, fromages râpés et oignons verts. Servi avec frites maison.

12 \$ **Bol de nachos (V)** 13 \$

Œufs brouillés, sauce au fromage, haricots noirs, maïs et pois chiches, garnis de fromage râpé, de salsa, de guacamole et d'oignons verts. Servis sur des nachos frais.

ACCOMPAGNEMENTS

Bacon, bologne ou saucisse 5 \$ Gruau maison 5 \$

Fèves au lard 4 \$ Muffin frais 3 \$

Coupe de fruits frais 6 \$ Rôtie 3 \$

BOISSONS

Boissons gazeuses, café, thé, jus, ou lait 3 \$

(V) – végétarien | Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire et demandez-lui de vous proposer d'autres options.



PLATS PRINCIPAUX

sage 

(Il est possible de remplacer l'accompagnement par des frites de patates douces avec mayonnaise au curry ou des macaronis au fromage pour 3 \$ en extra.)

Poisson-frites dans une panure à la bière 17 \$ Morue de l'Atlantique panée à la Guinness, servie avec des frites et de la salade de chou. (Ajoutez un morceau de poisson supplémentaire pour 4 \$)	Macaronis au fromage 16 \$ Macaronis au fromage traditionnels servis avec du pain grillé à l'ail. (Ajoutez du bacon pour 4 \$)
Morue poêlée aux agrumes et aux herbes 20 \$ Deux morceaux de morue légèrement assaisonnés servis avec un choix d'accompagnement et de légumes du jardin.	Boulette aux haricots noirs (V) 20 \$ Boulette aux haricots noirs garnie d'oignon rouge, de gouda fumé et de guacamole dans un petit pain artisanal. Servie avec des frites.
Sandwich chaud à la dinde 18 \$ Poitrine de dinde rôtie au four servie en canapé avec sauce, farce, légumes du jardin et choix d'accompagnement.	Burger avec bacon et fromage 19 \$ Burger maison garni de bacon, de fromage, de laitue, de tomate et de cornichon à l'aneth dans un petit pain artisanal. Servie avec des frites.
Panier d'ailes de poulet 17 \$ Ailes panées servies avec frites et salade de chou. Offertes avec choix de sauce ranch, douce, piquante ou au piment fort Ghost. (Ailes non panées disponibles sur demande)	Sauté de légumes Kung Pao (V) 18 \$ Légumes frais en morceaux et noix de cajou, sautés dans une sauce légère et savoureuse. Servis sur du riz ou des nouilles cantonaises. (Ajoutez du poulet pour 5 \$)
Plateau de doigts de poulet 17 \$ Cinq doigts de poulet servis avec frites, salade de chou et trempette au choix.	

Passez à un repas trois services, tout compris, pour 14 \$ d'extra

(Comprend un choix de soupe ou de salade, un plat principal, un dessert et une boisson.)

SOUPES ET SALADES

Soupe du jour et petit pain	8 \$
Salade du jardin	13 \$
Salade César classique	13 \$

DESSERTS

Gâteau au fromage à la fraise (SG)	9 \$
Gâteau au chocolat et crème glacée	9 \$

FRITES ET POUTINES

Panier de frites	8 \$
Panier de frites de patates douces	10 \$
Frites, farce et sauce	10 \$
Poutine classique	12 \$

BOISSONS

Boissons gazeuses, café, thé, jus, ou lait	3 \$
--	------

(V) - végétarien | (SG) - sans gluten | Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire et demandez-lui de vous proposer d'autres options.

LES CHOIX DE SAGE

sage 

PLATS PRINCIPAUX

Moules vapeur

Moules de l'Atlantique, cuites à la vapeur dans du vin blanc et des oignons. Servies avec du pain grillé à l'ail.

Chaudrée de homard

Homard de l'Atlantique mijoté dans un bouillon riche et crémeux avec des pommes de terre, des légumes et des fines herbes. Servi avec un petit pain frais.

Omble chevalier en papillote (SG)

Plat autochtone typique du Nord, omble sauvage préparé dans du papier parchemin avec du vin blanc, des agrumes et un mélange d'herbes aromatiques. Servi avec des légumes du jardin et un choix d'accompagnement.

Saumon en croûte de pacanes

Saumon de l'Atlantique saupoudré de pacanes assaisonnées et cuit au four. Servi avec des légumes du jardin et un choix d'accompagnement.

14 \$ Guédille au homard de la côte Est Prix du marché

Chair de homard de l'Atlantique avec de l'aïoli au citron et de la roquette fraîche dans un petit pain moelleux. Servie avec des frites et de la salade de chou.

18 \$

Burger de bison

Burger de bison fait maison, garni de laitue, de tomate, de gouda et de confiture de bacon dans un petit pain artisanal. Servi avec un choix d'accompagnement.

28 \$

29 \$

Poulet style rôtisserie (SG)

Cuit au four et assaisonné avec notre mélange d'épices maison. Servi avec des légumes du jardin et un choix d'accompagnement.
(Ajoutez de la viande blanche pour 3 \$ en extra)

19 \$

26 \$

Il est possible de remplacer l'accompagnement par des frites de patates douces avec mayonnaise au curry ou des macaronis au fromage pour 3 \$ en extra.

DESSERT

Pain frit et crème glacée

Bannique (lusknikn) traditionnelle des Mi'kmaq avec une touche d'originalité; saupoudrée de sucre à la cannelle, servi chaud avec de la crème glacée à la vanille et de la sauce wojapi aux bleuets.

10 \$

(SG) – sans gluten | Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction alimentaire et demandez-lui de vous proposer d'autres options.

PETITS MARINS 9 \$

sage 

(12 ans et moins)

Ailes de chou-fleur panées

Chou-fleur pané servi avec trempette aigre-douce ou BBQ.

Doigts de poulet

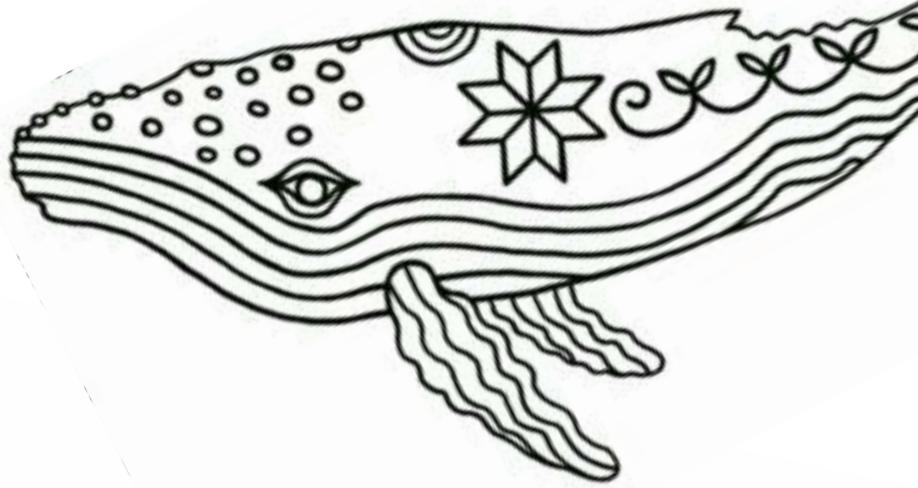
Trois doigts de poulet servis avec trempette aigre-douce ou BBQ.

Bouchées de poisson

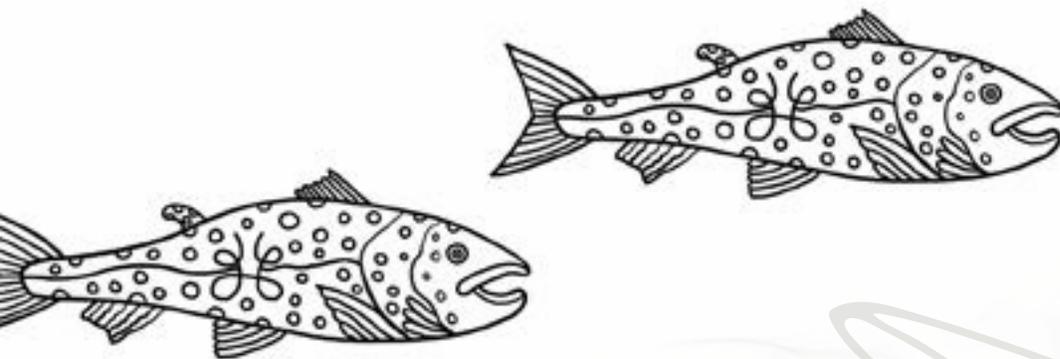
Quatre croquettes de cabillaud servies avec salade de chou et sauce tartare.

Macaronis au fromage

Macaronis au fromage classiques servis avec du pain grillé à l'ail.



Servi avec un choix de frites, de purée de pommes de terre ou de bâtonnets de carotte et de céleri, une boisson pour enfants et un dessert pour enfants (biscuit ou boule de crème glacée).



ŒUVRE DE :
Marcus Gosse