

RESTAURANT

de la Marine

Fortress of Louisbourg | Forteresse-de-Louisbourg

ENTRÉES DU XVIIIE

SOUPE AU POISSON 21,95 \$

Préparé avec de l'aiglefin, de la morue, des crevettes et des moules fraîches.

PAIN DU ROI ET FROMAGE 17,95 \$

Notre pain royal maison, frais du jour, servi avec du vieux cheddar blanc et des fruits.

SOUPE AUX POIS OU LÉGUMES 13,95 \$

Faites un saut dans le passé, préparé et servi chaque jour avec pain du roi

MOULES MARITIMES 19,95 \$

Cuisson à la vapeur parfaite dans une sauce au beurre à l'ail

HARICOTS ET PAIN DU ROI 16,95 \$

Cuites à la perfection dans de la mélasse et du sucre brun, servies avec pain du roi

SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE 15,95 \$

Garnie de cheddar blanc vieilli et servie avec pain du roi

EN-CAS RAPIDES

SUPER CROQUE-MONSIEUR 21,95 \$

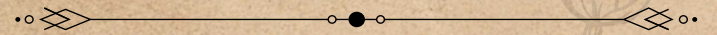
Ce n'est pas un simple croque-monsieur ! Une croûte croustillante au parmesan et à l'ail, un mélange de brie, de cheddar blanc et d'orange, servi avec une soupe ou des frites.

BURGER FORTRESS SMASH

SIMPLE 20,95 \$ DOUBLE 23,95 \$

Steak haché maison de 140 g garni de fromage américain fondu et de bacon, servi avec des frites.

LES FAVORIS DU XVIIIE SIÈCLE



Plongez dans le temps avec nos plats traditionnels français.

AIGLEFIN GRILLÉ FRAIS 26,95 \$

Un plat classique de pêcheur du 18e siècle. Légèrement fariné, sel et poivre, servi avec des légumes.

VIANDE DU JOUR 23 \$

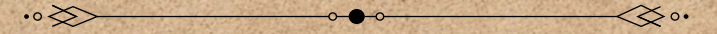
Tourte à la dinde, poulet, ragoût de bœuf

PAIN PERDU (FRENCH TOAST) 21,95 \$

Pain du roi trempé dans un mélange d'œufs, saupoudré de sucre à glacer et de cannelle, servi avec 2 tranches de bacon

EXTRAS: Sauce à part 2,50 \$, Mayonnaise en pot 1,00 \$, Bacon 3,00 \$, frites poutine 4,00 \$

FRIANDISES DU XVIIIE SIÈCLE



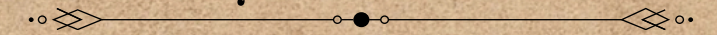
GÂTEAU AU RHUM FORTRESS 9,50 \$

GÂTEAU AU CHOCOLAT HERITAGE 9,50 \$

POUDING AU PAIN DES ROIS AVEC SAUCE

CARAMEL 8,75 \$

BOISSONS



SOUDE 4,95 \$

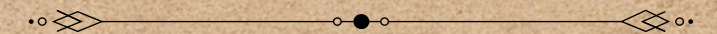
THÉ GLACÉ, LIMONADE 5 \$

LAIT AU CHOCOLAT 5,75 \$

LAIT BLANC 5 \$

THÉ, 1713 CAFÉ 3,75 \$

BOISSONS ALCOOLISÉES



RHUM AU BEURRE CHAUD FORTRESS 9 \$

1 once de rhum, 1 once d'eau chaude, un peu de beurre, cassonade

VIN 6 ONCES - \$9, BOUTEILLE - 42 \$

Marquette (vin rouge semi-doux) 11.5%

Tidal Bay (vin blanc) 11%

Rose (sec, moyennement corsé) 12%

BIÈRE SAISON « ÎLE ROYALE »

40Z - 5 \$, 120Z - 9,75 \$ 4.6%

CIDRE DE BLEUET « JEANNE »

40Z - 5 \$, 120Z - 9,75 \$

(Prix hors taxes et pourboire)