



Merci de dîner avec nous

Chez le Bootlegger's

Resto-Grill, Fruits de mer & Bar

Du Jardin

Salade «Homard César» de notre chef exécutif - \$14

Les jointures et pinces de homard sont mélangées avec de la laitue romaine, du céleri, du bacon et des croûtons, servis frais avec une vinaigrette César et du parmesan

L'authentique salade Waldorf - \$12

La recette unique du Waldorf-Astoria de New York 1896 mélange des pommes, des raisins, des noix, du céleri et de la mayo servie sur de la laitue

Notre salade Signature de la Maison - \$11.50

Mélange de laitue printanière avec des petits cubes de pastèque (melon d'eau) et de fromage feta servi frais et arrosé de vinaigrette balsamique

Mini plateau de fromages (pour 2) - \$11 / (pour 4) - \$19

En guise d'apéritif, chef Gilles présente une sélection de fromages canadiens et internationaux servis sur une planche de bois avec sélection de craquelins

De Notre Boîte à Pain

Demi-Baguette (pour 2) - \$3.50 / Baguette (pour 4) - \$6.50

Nos baguettes réchauffées au four seront apportées à votre table sur une planche à pain avec notre beurre de spécialité maison

De Nos Rives

Les 'Croquants de homard'™ - \$12

L'apéritif signature du chef exécutif uni le homard assaisonné avec des petits morceaux de céleri et mayo servie sur un craquelin gourmet

Pétoncles de Digby - \$14

Ces bijoux de la mer sont servis sur une «sauce vierge» de peau de tomates, d'oignons rouges, d'oignons verts, d'huile vierge, de basilic frais et de quartiers de citron

Le cocktail de crevettes traditionnel - \$12.50

Crevettes servies bordées sur un verre de martini avec sauce cocktail

Exclusivité de la Maison: Chaudrée de fruits de mer - \$7 / \$12

Ce mélange crémeux rassemble l'aiglefin, les pétoncles, les crevettes et le homard, les pommes de terre, le bacon et les herbes secrètes de la maison servis en portions de 4 ou 8 oz

Les moules sôûlards du Bootlegger - \$15

Une généreuse portion (20-22) de moules poêlées dans la sauce au vin blanc et fines herbes de notre chef exécutif

De Nos Marmites

Le potage signature du chef

«Poire et panais» \$12

Cette soupe incroyablement crémeuse est servie avec nos croûtons maison et du thym

Soupe du jour de notre souprière

\$10.50

Ces sélections changent quotidiennement vous permettant de déguster les favoris de la maison



Du Jardin De Légumes

La 'Lasagne Florentine' – \$23.50

Préparé avec de la sauce marinara, des feuilles de lasagnes fraîches, des épinards à la ricotta, des champignons portobello, de la mozzarella, du provolone et du parmesan

Le Resto-Grill de Shediac

Provenant Du Grill

Le 'Steak Mignon' - \$35.50

Filet de boeuf parfaitement marbrer Sterling Silver®
servi avec 'les à côtés' du jour



Le classique 'Surf and Turf' - \$44.50

Notre filet mignon Sterling Silver® est présenté en
compagnie d'une queue de homard cuite au four
à l'huile d'ail rôti avec 'les à côtés' du jour

Exclusivité De La Maison

De Notre Planche à Découpé

(Disponible certains jours - Veuillez vous renseigner auprès de votre serveur)

'Le rôti de côte de bœuf' de *Chef Gilles*' - \$24.95

Le rôti 'Prime Rib' est lentement cuit à la perfection.

Le bœuf est assaisonné avec notre mélange d'épices maison
et servi de «four à assiette», avec 'les à côtés' du jour
et la sauce au vin rouge de notre chef exécutif

La coupe à Timmy: *un peu plus épais que d'habitude* - \$27.95

Du Comptoir Au Fond De La Cuisine



Chef Gilles présente

La classique 'Guédille au Homard'
(2) for \$25.50

La chair de homard est réfrigérée à la perfection;
servit la façon traditionnelle avec la salade de pommes de terre
gastronomique de notre chef et le concombre à l'ail

De Nos Fours

Filet de poitrine de poulet enrobé de prosciutto - \$27.50

Les filets sont préparés avec un centre de pointe d'asperge
enveloppée de prosciutto, assaisonnée et ensuite cuit au four
pour être servi avec 'les à côtés' du jour

Le filet de saumon 'Érable et Bacon' - \$21.50

Notre sauce au bacon et à l'érable est présentée sur ce filet de saumon
poêlé puis cuit au four, servi avec les à-côtés du jour

La queue de homard - \$14.00

La queue de homard est cuite avec de l'huile d'ail rôti
et peut être ajoutée avec toutes les entrées



La Carte Des Desserts De Lisa

Les 'petites douceurs' de l'équipe de la Maison Tait
de 10,50 \$ à 12,50 \$ par choix

Notre personnel vous invitera à choisir parmi
les sélections quotidiennes de notre chef

Merci Beaucoup et surtout Bon Appétit

Lisa et Gilles notre Chef Exécutif