



*Merci de dîner avec nous*

## Chez le Bootlegger's

Resto-Grill, Fruits de mer & Bar

### Du Jardin

#### **Salade «Homard César» de notre chef exécutif - 14.55\$**

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

#### **L'authentique salade Waldorf - 13.55\$**

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

#### **Notre coin de salade verte style Nashville - 12.95\$**

Salade iceberg assaisonné avec des échalotes caramélisées, des tomates cerises, du bacon ou du hareng fumé et une vinaigrette ranch au Boursin

#### **Brie cuit au four (pour 2) - \$15.55 / (pour 4) - 22.55\$**

Chef Gilles présente une sélection d'un fromage brie cuit au four, enveloppés dans du phyllo avec de la confiture de figues, des oignons caramélisés et des noix accompagnées de crostini ou de craquelins

### De Notre Boîte à Pain

#### **Demi-Baguette (pour 2) - 3.95\$ / Baguette (pour 4) - 6.95\$**

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

### De Nos Rives

#### **Le cocktail de crevette avec pétoncle - 18.95\$**

Crevette servie bordée sur un verre de martini avec des pétoncles de Digby

#### **Le cocktail de crevettes traditionnel - 16.55\$**

#### **Les moules soûlards de l'ÎPÉ du Bootlegger - 15.95\$**

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

#### **Cassolettes d'escargots de Mon-Rhéal - 13.95\$**

Ce plat d'escargots à l'ail, fromage et persil est servi dans une cassolette avec une tranche de baguette

#### **Les 'Croquants' de homard™ - 12.95\$**

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

#### **Pétoncles de Digby - 15.55\$**

Ces bijoux de la mer sont servis sur une «sauce vierge», de tomate, oignon rouge, oignons verts, d'huile vierge, basilic frais et de tranche de citron

### De Nos Marmites

#### **Exclusif: Chaudrée de fruits de mer 7.95\$/12.95\$**

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

#### **Soupe du jour de notre souprière - 10.55\$**

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



### Du Jardin De Légumes

#### **La classique : 'Lasagne Florentine' - \$23.95**

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

## Le Resto-Grill de Shediac

Les entrées sont servies avec 'les à côtés' du jour

### Provenant Du Grill

**Le 'Steak Mignon' - 37.55\$**

Filet de boeuf parfaitement marbrer Sterling Silver®



**Le classique 'Surf and Turf' - 47.55\$**

Notre queue d'homard cuite au four à l'huile d'ail rôtie est présentée avec notre filet mignon Sterling Silver®

## 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' - 29.95\$**

Le rôti 'Prime Rib' est lentement cuit à la perfection et servi du «four à l'assiette», avec la sauce au vin rouge de notre Chef exécutif

**La coupe du Bootlegger: plus épais que d'habitude - 32.95\$**

### Du Comptoir Au Fond De La Cuisine



*Chef Gilles* présente

**La classique 'Guédille au Homard'**  
26.55\$ ou 32.55\$ partagée

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

### De Nos Fours

**Le filet de saumon Clandestin d'Érable et Bacon' - 23.55\$**

Notre sauce au bacon et à l'érable est présentée sur ce filet de saumon cuit au four

**Le 'Bœuf Bourguignon' du Contrebandier - 24.55\$**

Le bœuf de Bourgogne traditionnel de notre chef exécutif, servi sur des pâtes ou sur des pommes de terre à l'ail rôties

**Filet de poitrine de poulet enrobé de prosciutto - 27.55\$**

Les filets sont préparés avec un centre de pointe d'asperge enveloppée de prosciutto, assaisonné et ensuite cuit au four

**La queue d'homard - 15.55\$**

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



### La Carte Des Desserts Du Bootlegger

**Les 'petites douceurs' de La Prohibition :**  
**de 10,55\$ à 12,55\$ par sélection**  
**dépendant de votre 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*