



Centre
d'Art
Marcel
Gagnon

DÎNER ET
SOUPER

ENTRÉES

APPETIZERS

- ➔ **SALADE CÉSAR** 8.95
Caesar salad
- ➔ **SALADE CÉSAR AUX CREVETTES DE MATANE** 14.95
Caesar salad with Matane's shrimps
- ➔ **CREVETTES DE MATANE SAUCE TOMATE** 10.95
Matane's shrimps in a tomato sauce
- ➔ **TERRINE AUX QUATRE GIBIERS À L'HYDROMEL ET CONFIT D'OIGNONS** 9.95
Game meat terrine with hydromel and candied onions
- ➔ **POIRE FARCIE AUX CREVETTES** 11.95
Shrimps stuffed pear
- ➔ **SAUMON FUMÉ GASPÉSIE** 13.95
Smoked salmon



Salade César aux crevettes de Matane



Terrine aux quatre gibiers

SOUPES

SOUPS

- **POTAGE OU CRÈME DU JOUR** **3.95**
Soup or cream of the day
- **SOUPE DU JOUR** **3.95**
Soup of the day
- **SOUPE AUX POISSONS ET FRUITS DE MER** **14.95**
(avec croûton à l'ail)
Fish & seafood soup (with garlic toast)

grand bol / big bowl **22.95**



**Soupe aux poissons
et fruits de mer**

SALADES

SALADS

- ➔ **SALADE CÉSAR** 15.95
Caesar salad
- ➔ **SALADE CÉSAR AUX CREVETTES DE MATANE** 24.95
Caesar salad with Matane's shrimps
- ➔ **SALADE AUX CREVETTES DE MATANE** 23.95
(servie avec pain d'habitant grillé à l'ail)
Matane's shrimps salad (served with garlic home baked toasted bread)
- ➔ **SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ** 23.95
Caesar salad with grilled chicken



Salade aux crevettes

MENU ENFANTS

CHILDREN'S MENU

12 ans et moins - breuvage inclus / 12 and younger - beverage included

- ➔ **LINGUINE À LA VIANDE SAUCE TOMATE** 8.95
Tomato sauce & meat linguine
- ➔ **JAMBON À L'ÉRABLE (POMME DE TERRE ET LÉGUMES)** 9.95
Maple ham (potatoe and vegetables)
- ➔ **POISSON DU JOUR (POMME DE TERRE ET LÉGUMES)** 11.95
Fish of the day (potatoe and vegetables)
- ➔ **LINGUINE AUX FRUITS DE MER (CREVETTES ET PÉTONCLES)** 11.95
Seafood linguine (shrimps & scallops)

LES PÂTES

THE PASTA

- ➔ **LINGUINE AUX LÉGUMES DU JARDIN** 16.95
(sauce épinards et artichauts)
Garden liguine (spinach and artichoke sauce)
- ➔ **LINGUINE À LA VIANDE SAUCE TOMATE** 16.95
Meat and tomato sauce linguine
- ➔ **LINGUINE AUX FRUITS DE MER** 22.95
(crevettes et pétoncles)
Seafood linguine (shrimps & scallops)

Gratiné 4.95



Linguine aux fruits de mer

CROISSANTS ET CROÛTONS GRATINÉS

TRADITIONNELS DE LA MAISON servis avec salade et tomate
OUR TRADITIONAL HOME BAKED CROISSANTS AND TOASTS AU GRATIN served with salad and tomato

- **CROISSANT JAMBON, FROMAGE, LAITUE ET TOMATE** 10.95
Ham, cheese, lettuce and tomato croissant
- **CROÛTON JAMBON FORÊT NOIRE ET SALAMI** 10.95
Black forest ham and salami cheese toast
- **CROÛTON CREVETTES À L'AIL ET FROMAGE** 15.95
Garlic shrimps and cheese toast
- **L'EXTRÊME: CROÛTON CREVETTES, SALADE CÉSAR** 24.95
AUX CREVETTES ET CREVETTES NATURE
THE EXTREME : Garlic shrimps and cheese toast, Caesar salad with shrimps and extra shrimps
-



Croûton jambon et salami



L'extrême

Croissant jambon

ART'BURGERS

ART'BURGERS

Les fromages proviennent de La Fromagerie du Littoral et les pains, des Îles-de-la-Madeleine.
Le Pesto de kombu (algues) New Richmond Gaspésie

All cheeses are coming from La Fromagerie du Littoral, breads from Îles-de-la-Madeleine,
Kombu's pesto (algae): New-Richmond (Gaspésie).

➤ LE CLASSIQUE 16.95

Un mélange de bœuf et porc hachés, garni de cheddar vieilli 2 ans, bacon, laitue, tomate, oignon sur pain kaiser

The Classic - A mixed of chopped beef and pork, with cheddar with BLT, onion on Kaiser

➤ SUR MER 23.95

Une préparation de loup marin et porc hachés assaisonné, garni de cheddar vieilli 2 ans, champignons, laitue, tomate sur pain kaiser

On Surf - A blend of seasoned chopped sea wolf and pork, filled with cheddar, mushrooms, lettuce, tomatoes on Kaiser

➤ DU PÊCHEUR 29.95

Un délicieux mélange de homard avec pesto d'algues naturelles de la Gaspésie garni de fromage crémeux, laitue, tomate sur pain ciabatta

The Fisherman - A delicious mixed of lobster, Gaspesian natural algae pesto with cheese, lettuce, tomatoes on Ciabatta

➤ LE NORDIQUE 18.95

Un amalgame de crevettes de Matane avec pesto d'algues naturelles de la Gaspésie, garni de fromage crémeux, laitue, tomate sur pain ciabatta

The Nordic - A wonderful mixture of Matane's schrimps, Gaspesian natural algae pesto with cheese, lettuce, tomatoes on Ciabatta



Du Pêcheur



Sur Mer



Le Nordique

POISSONS

FISH

Servis avec riz ou pomme de terre, salade, légumes et croûton à l'ail
Served with rice or potato, salad, vegetables and garlic toast

- **FILET DE TURBOT** 21.95
Turbot fillet
- **FILET DE TRUITE** 22.95
Trout fillet
- **FILET DE MORUE** 22.95
Cod fillet
- **FILET DE SAUMON** 22.95
Salmon fillet
- **DARNE DE FLÉTAN** 31.95
Halibut steak



Darne de flétan



Filet de morue



Filet de truite

FRUITS DE MER

SEAFOOD

Servis avec salade, légumes et croûton à l'ail
Served with salad, vegetables and garlic toast

- ➔ **COQUILLE ST-JACQUES** (crevettes et pétoncles) **27.95**
Coquille St-Jacques (shrimps & scallops)
DEMI-PORTION / HALF PORTION **21.95**
- ➔ **BROCHETTE DE PÉTONCLES SUR RIZ** **31.95**
Scallops kebabs on rice
- ➔ **CIPAILLE AUX FRUITS DE MER** **27.95**
Seafood "Cipaille"
DEMI-PORTION / HALF PORTION **23.95**
- ➔ **ASSIETTE DE FRUITS DE MER** **34.95**
2 langoustines, 2 grosses pétoncles, 4 grosses crevettes et crevettes de Matane
Seafood platter 2 scampies, 2 big scallops, 4 big shrimps and Matane's shrimps



Assiette de fruits de mer



Coquille St-Jacques

DE NOTRE VIVIER A VOTRE ASSIETTE

HOMARD* EN EAU DE MER *

prix à la livre selon le marché.

Servi avec riz, beurre à l'ail et croûton à l'ail

HOMARD BOUILLI

FROM OUR FISH TANK TO YOUR PLATE

lobster in sea water *market price per pound Boiled lobster*

(served with rice, garlic butter and garlic toast)



VIANDES

MEAT

Servies avec salade et légumes - Served with salad and vegetables

- | | | |
|---|--|-------|
| ➔ | CIPAILLE CANADIEN
<i>Canadian "Cipaille"</i> | 20.95 |
| | DEMI-PORTION / HALF PORTION | 14.95 |
| ➔ | BROCHETTE DE BŒUF SUR RIZ
<i>Beef kebab served on rice</i> | 26.95 |
| ➔ | BROCHETTE DE POULET SUR RIZ
<i>Chicken kebab on rice</i> | 20.95 |
| ➔ | FILET MIGNON 8^{oz} (avec riz ou pomme de terre)
<i>Filet mignon 8 oz (with rice or potato)</i> | 29.95 |
| | FLAMBÉ AUX COGNAC / COGNAC FLAMBÉ | 31.95 |
| ➔ | DUO TERRE ET MER
Brochette de crevettes et tournedos avec riz et pomme de terre au four
<i>Surf and turf duo (shrimps kebab and tournedos with rice and baked potato)</i> | 35.95 |



Duo terre et mer



Brochette de boeuf

Filet mignon

TABLE D'HÔTE

NOS SPÉCIALITÉS - OUR SPECIALTIES

Soupe, dessert et breuvage (thé, café, tisane ou lait) sont inclus
Soup, dessert and beverage (tea, coffee, infusion or milk) included

Poisson du jour (poché ou poêlé)
Fish of the day (poached or fried)

29.95

Cipaille canadien

29.95

Cubes de bœuf, porc et poulet assaisonnés et mijotés longuement entre des pâtes brisées
Canadian "Cipaille": seasoned cubes of beef, pork and chicken cooked in a pastry shell

Brochette de poulet

29.95

Chicken kebab

Cipaille aux fruits de mer

35.95

Doux mélange de poissons et fruits de mer dans sa béchamel, entouré de pâtes brisées et cuit à la perfection

Seafood "Cipaille": Fish and seafood in a bechamel sauce cooked to perfection in a pastry shell

Homard bouilli

prix à la livre selon le marché

Servi avec riz, beurre à l'ail et croûton à l'ail

market price per pound

Boiled lobster: served with rice, garlic butter and garlic toast



Cipaille canadien



Brochette de poulet



Cipaille aux fruits de mer

SPECIAL CENTRE D'ART

ASSIETTE DE FRUITS DE MER POUR DEUX PERSONNES
SEAFOOD PLATTER FOR 2 PERSONS

Comprenant: langoustines (4), pétoncles (4), homard (1), poisson du jour, grosses crevettes (4), saumon, petites crevettes, beurre à l'ail, riz, salade et légumes

Includes: scampis (4), scallops (4), big shrimps (4), lobster (1), salmon, fish of the day, small shrimps, garlic butter, rice, salad and vegetables

La soupe du jour, le dessert du jour et le breuvage sont inclus.

(thé, café, tisane ou lait) Soup, dessert and beverage (tea, coffee, infusion or milk) included

125.00



Assiette de fruits de mer pour deux personnes

DESSERTS

ET DIGESTIFS

CARRÉ AUX DATTES

Date square

5.95

GÂTEAUX MAISON

Home baked cakes

5.95

POUDING AU PAIN (sauce caramel)

Bread pudding with caramel

5.95

TARTES MAISON

Home baked pies

5.95

CRÈME GLACÉE

Sauce caramel, chocolat ou sirop d'érable

Ice cream (caramel or chocolate sauce, or maple syrup)

5.95

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruits salad

5.95

EXTRA CRÈME GLACÉE

Extra ice cream

2.95

DESSERTS

ET DIGESTIFS



GROSSE BEURRÉE DE CRÈME AVEC SUCRE D'ÉRABLE

*Slice of bread with fresh cream
and grated maple sugar*

8.95