



Terrasses sur fleuve

RESTO DE LA PLAGE

ÎLE D'ORLÉANS DEPUIS 1935



MENU ÉTÉ 2026

ENTRÉES

FOCACCIA MAISON ET BEURRE À L'AIL NOIR 9.

BEIGNET DE CRABE 17.

Sauce ranch maison, chair de crabe et micropousses citronnées

CALMARS FRITS 22.

Servis avec aïoli à la lime et salsa fraîche de tomates, maïs, radis, jalapeños et poivrons

BISQUE DE HOMARD 11./16.

Servie avec croûtons

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ OUSHATA 26.

Saumon fumé à froid artisanal façon ancestrale huronne-wendat, chèvre frais, échalotes marinées, concombres, radis, câpres et huile verte

CROQUETTE GABRIELLE & CONQUÊTE 15.

Aligot de pommes de terre de la Ferme Valupierre et cheddar La Conquête frit, garni de poulet effiloché BBQ de la Ferme Orléans et de salade de choux, servi sur jus BBQ pomme & érable fumé

TARTINADE DE FAISSELLE & HERBES 13.

Fromage frais des Fromages de l'Isle d'Orléans, servi avec focaccia grillée

CREVETTES LECHE DE TIGRE 16.

Crevettes nordiques, dans un bouillon façon leche de tigre, garni de jalapeños, radis, lime et coriandre. Servies avec croustilles de maïs

NACHOS DE LA PLAGÉ 19.

Chair de volaille merguez de la Ferme Orléans, salsa maison, tomates, jalapeños, mozzarella et aïoli à la lime

TARTARE DE SAUMON 20.

Relevé d'une sauce crémeuse au raifort, fraises fraîches. Servi avec croûtons

LA TOUR DE LA PLAGÉ

Beignet de crabe, Calmars frits, Croquette Gabrielle & Conquête, Tartinade de faisselle & herbes, Crevettes Leche de tigre, Tartare de saumon.

90.



PLATS PRINCIPAUX

SANDWICHES

GUEDILLE 100% HOMARD 39.

Chair de homard, mayo à la bisque de homard, légumes croquants et mesclun sur pain brioché. Servi avec frites ou verdurette (+2)

BURGER LA CONQUÊTE 27.

Galette de bœuf AAA, cheddar La Conquête, mayo BBQ aux pommes & à l'érable fumé, oignons et bacon caramélisés, roquette. Servi avec frites ou verdurette (+2).

TACOS (3) DE CREVETTES NORDIQUES 26.

Crevettes nordiques, mesclun, salsa fraîche de tomates, maïs, radis, jalapeños et poivrons, coriandre, aioli à la lime. Servis avec frites ou verdurette (+2)

SMASH TACO 28.

Chair de merguez de volaille de la Ferme Orléans, crème de maïs épicée, concombres, maïs, feta de chèvre de la Ferme Audet, échalotes frites. Servi avec frites ou verdurette (+2)

PIZZAS

HOMARD 44.

Chair de homard, sauce à la bisque de homard, mozzarella, cheddar La Conquête

POULET BBQ 27.

Poulet effiloché de la Ferme Orléans, mozzarella, cheddar La Conquête, maïs et oignons rouges

FAISSELLE & ÉPINARDS 29.

Faisselle des Fromages de l'Isle d'Orléans aux herbes & épinards, mozzarella et cheddar La Conquête, feta de chèvre de la Ferme Audet, tomates confites

POUTINES

HOMARD 41.

Chair de homard, frites, fromage en grains et sauce à la bisque de homard

POULET EFFILOCHÉ 24.

Frites, fromage en grains, sauce gravy maison, poulet effiloché, mayo BBQ aux pommes & à l'érable fumé et échalotes frites

ASSIETTES

FISH N' CHIPS 28.

Longes de morue Atlantique en tempura à la bière. Servies avec sauce tartare, salade de chou et frites ou verdurette (+2)

TARTARE DE SAUMON 36.

Relevé d'une sauce crémeuse au raifort, fraises fraîches, servi sur leche de tigre, avec croûtons, frites ou verdurette (+2)

SALADE COBB DÉESSE 25.

Mesclun, bacon croustillant, fromage feta de la Ferme Audet, œufs cuits durs, concombres, maïs, radis, fraises et tomates confites, servie avec une vinaigrette déesse aux herbes

CUISSE DE CANARD CONFITE 35.

De la Ferme Orléans, sur Faisselle des Fromages de l'Isle d'Orléans aux herbes, pommes de terre Gabrielle et jus BBQ maison

LINGUINES AUX FRUITS DE MER 33.

Crevettes nordiques, moules, pétoncles, tomates confites et sauce à la bisque de homard

MOULES ET FRITES 32.

Choix de sauce : À la marinière, Crème et vin blanc ou Bissque de homard (+3)



ENFANTS

INCLUT BREUVAGE ET CORNET À L'ÉRABLE LE BUNKER

CHEESEBURGER 16.

Servi avec frites ou crudités

FISH N'CHIPS 15.

Servi avec frites ou crudités

FILETS DE POULET 14.

Servis avec frites ou crudités

POUTINE 13.

Sauce gravy BBQ maison

LES À-CÔTÉS

FRITES 6.

Servies avec mayo BBQ

OIGNONS FRANÇAIS 11.

Servis avec miel

VERDURETTE 9.

Vinaigrette moutarde & érable

CROUSTILLES DE MAÏS 7.

Servies avec aioli à la lime

DESSERTS

BROWNIE & GANACHE AU CHOCOLAT BLANC 13.

Servi avec praliné noisette

CRÈME BRÛLÉE CHÈVRE & ÉRABLE 14.

Chèvre de la Ferme Audet, crème glacée et granola maison

MERINGUE FRAISE & FAISSELLE 12.

Meringue cuite, coulis de fraises à la rose & menthe, Faisselle

DEPUIS 1935, notre restaurant fait partie de l'histoire de l'Île d'Orléans. Une véritable institution où, depuis des années, se créent des moments inoubliables au bord du fleuve. Ici, on célèbre les plaisirs simples : les rires entre amis, les repas qui s'étirent au soleil, les retrouvailles en famille, la bonne bouffe sans prétention et cette douce sensation d'être en vacances. C'est avec une grande fierté que nous entamons une 5e saison à vos côtés. Plus que jamais, nous poursuivons notre mission de mettre en valeur les producteurs locaux de notre belle île, en vous offrant une expérience sincère, ancrée dans le terroir et la convivialité.

Que ce soit pour une première visite ou pour retrouver un lieu qui vous est cher, merci de nous choisir, de faire vivre cet endroit unique et de créer, avec nous, vos plus beaux souvenirs d'été.

ALEX & ALEXANDRE