



LES PRODUCTEURS & PARTENAIRES

C'est grâce au savoir-faire de nos producteurs que vous pouvez goûter à des aliments de qualité qui peuvent parfois être inusités: prunes de Damas, amélanches, herbes de mer salées, légumes anciens, champignons forestiers, pintade fermière, agneau du Kamouraska, chevreau de lait, phoque des Îles et autres produits de la mer.

C'est dans cette même optique que **Côté Est** choisi aussi de s'associer à **Exploramer** afin de mettre au menu des produits issus d'une saine gestion des ressources marines du Saint-Laurent. Recherchez la fourchette de **Fourchette bleue** dans notre menu!

SUIVEZ-NOUS SUR NOTRE BLOG!

Au fil des saisons, Côté Est partage des moments inédits via les billets **Moments fugitifs**, ainsi que des articles sur des sujets passionnants autour de la ruralité, de l'agriculture et de l'alimentation. Notre équipe et ses acolytes regorgent de vitalité créative; artistes, épicuriens et artisans de bouche s'unissent ici pour vous offrir un lieu identitaire unique, un bistro kamouraskois!

Pour découvrir les producteurs et les partenaires de Côté Est, comprendre ce qui anime nos **CUISINIERS DE NATURE** et participe à la magie de nos plats, consultez et commentez notre blog: cote-est.ca/producteurs.

FIER PARTENAIRE DE FOURCHETTE BLEUE & OCEAN WISE



*Nous pouvons modifier nos plats afin de répondre à vos restrictions alimentaires.
Avissez-nous, ce sera un plaisir de vous proposer des alternatives!*

ENTRÉES • EN TOUT TEMPS **11 h à 21 h**

POTAGE DU JOUR **6**
Pain de la BOULANGERIE NIEMAND


PARFAIT DE FOIE BLOND DE PINTADE & CONDIMENTS **15**
À tartiner sur le pain frais de la BOULANGERIE NIEMAND

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX & GARNITURES **17**
Fromages de producteurs artisans de l'Est

 **HUÎTRES WILLIAM B. • 6/12 UNITÉS** **15/28**
Natures ou avec mignonette
DE LA FERME MARICOLE DU GRAND LARGE à Carleton

 **EXTRA CAVIAR D'ESTURGEON SAUVAGE DU NOUVEAU-BRUNSWICK (4G/30G)** **15/90**

PLATS • MIDI SEULEMENT **11 h à 15 h**

 **CROQUETTE D'ESTURGEON SAUVAGE DU NOUVEAU BRUNSWICK** **22**
Sur salade & faisselle aux algues

HOT DOG DE PINTADE GOURMAND **18**
Saucisse maison, salade de chou & relish Côté Est

PITA VÉGÉ & TZATZÍKI AUX HERBES MARINES **17**
Végé pâté maison, laitue & navet mariné

PIZZA DU JOUR & VERDURES LOCALES **16**
Selon l'inspiration



ENTRÉES & PLATS

11H À 15H • 17H À 21H


FEUILLES & LAITUES DE NOS MARAÎCHERS 5
Panaché de légumes & légumes frais locaux

 **MISES EN BOUCHE DE PHOQUE (3)** 5
Sur confiture d'amélanches • *Parfaites pour découvrir le phoque une première fois!*

ARANCINI AUX ÉPINARDS 9
Boules (3) de risotto panées, puis frites • Avec aioli

 **SOUPE FLÉTAN, AVEC ROUILLE & FROMAGE** 13
Riche potage lisse aux parfums catalans de safran, orange & tomates

 **MOULES DU MOMENT & VERDURES** 22
DE LA FERME MARICOLE DU GRAND LARGE, à Carleton

 **PHOQUE BARDOT BURGER** 25
Boulette de viande de phoque et porc, avec poivre des JARDINS DE LA MER, sur pain de la BOULANGERIE NIEMAND, confiture d'amélanches & foie gras au torchon

SALADE GOURMANDE 27
Cuisse de pintade confite, œuf dur mariné au vinaigre de betteraves, tranche de foie gras & légumes locales

ENTRÉES • SOIR SEULEMENT

17H À 21H

CROUSTILLANT DE BOUDIN & BEURRE DE POIRES 11
Boudin noir, oignons, calvados & feuille de rouleau impérial

 **CEVICHE DE PÉTONCLE DES ÎLES** 14
Boutons de roses marinés au vinaigre de fruits aromatisé au gin RADOUNE

BOURGOTS & FAISSELLE AUX ALGUES 15
Buccins communs sautés avec échalotes françaises frites

Ajouts à l'ardoise tous les jours
Grill Asado les jeudis, vendredis & samedis
Demandez à votre serveur



PLATS • SOIR SEULEMENT

17H À 21H

COUSCOUS AUX LÉGUMES

20

Jus tomate aux épices fumées, légumes & pois chiches

EXTRA MERGUEZ CÔTÉ EST

6

Saucisse de porc & d'agneau du KRTB relevée au pimenton de la Vera

BOL CÔTÉ EST

24

Légumes et feuilles de nos maraichers, riz mauve & tofu croustillant

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE

29

Pavé rôti laqué de caramel au chorizo maison, riz mauve & légumes

PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

30

Poitrine de pintade de KEGO-CAILLES, farce de champignons avec bacon, sauce crème aux légumes & vin blanc

PHOQUE DES ÎLES & CHIMICHURRI D'ALGUES DU BSL

35

Longe poêlée au beurre, légumes & accompagnements

Grill Asado les jeudis, vendredis & samedis

Paella garnie tous les dimanches

Demandez à votre serveur

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ AU MIEL ET PRALIN

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

BROWNIE AUX FRUITS DU QUÉBEC

DOUCEUR DU MOMENT