



**PATUREL'S**  
**RESTAURANT**  
MAISON DU RIVAGE / SHORE HOUSE



## Appetizers Entrées

<b>Raw Oysters</b> <i>Huîtres</i>	16.99	<b>Shrimp Cocktail</b> <i>Crevettes en coupe</i>	16.99
<b>Lobster Stuffed mushroom Cap au Gratin</b> <i>Champignons farcis avec chair de homard au gratin</i>	17.99	<b>Steamed Mussels</b> <i>Moules à la vapeur</i>	13.99
<b>Bacon Wrapped Scallops</b> <i>Pétoncles enrobés de bacon</i>	16.99	<b>Cesar Salad</b> <i>Salade César</i>	12.99
<b>Escargot</b> <i>Escargots</i>	13.99	<b>House Salad</b> <i>Salade maison</i>	11.99

## Soups & Chowders Soupes et chaudières

<b>Seafood Chowder</b> <i>Chaudière aux fruits de mer</i>	19.99	<b>French Onion Soup</b> <i>Soupe à l'oignon française</i>	12.99
<b>Lobster Stew</b> <i>Ragoût au homard</i>	19.99		

## Main Dishes Plats principaux

<b>Famous Maritime Lobster</b> <i>Le homard des Maritimes</i>	\$\$\$	<b>Seafood Casserole</b> <i>Casserole aux fruits de mer</i>	32.99
Boiled Lobster served cold with melted butter <i>Homard bouilli et servis froid avec beurre fondu</i>		Shrimp, lobster, scallops in rich cheese sauce <i>Crevettes, homard et pétoncles dans une sauce au fromage</i>	
<b>Paturel Seafood Platter</b> <i>Spéciale de la maison</i>	38.99	<b>Seafood Spaghetti</b> <i>Spaghetti aux fruits de mer</i>	31.99
Bacon wrapped scallops, deep fried shrimps, clams, scallops and fish <i>Pétoncles enrobés de bacon, coques, pétoncles, crevettes et poisson en grande friture</i>		Shrimp, lobster, scallops in rich cheese sauce <i>Crevettes, homard et pétoncles dans une sauce au fromage</i>	

## Seafood Delights Délices de la mer

Served with choice of fries, homemade mashed potatoes, baked potato, rice.

**For an additional charge**

You can change the items listed above to a house salad, caesar salad or sweet potato fries

Les plats sont servis avec un choix de frites, patates pilées maison, patate au four, riz, salade de maison.

**Pour un frais additionnel**

Vous pouvez changer votre plat d'accompagnement en salade maison, salade César ou frites de patates douces

<b>Cream Lobster Deluxe</b> <i>Homard en sauce suprême</i>	32.99	<b>Broiled Garlic Shrimp</b> <i>Crevettes grillées</i>	29.99
Lobster with cheese sauce served on toast <i>Chair de homard dans une sauce au fromage servi sur pain grillé</i>		<b>The Shrimp</b> <i>Les Crevettes</i>	29.99
<b>Fisherman's Platter</b> <i>Assiette du pêcheur</i>	33.99	<b>Golden Deep Fried Clams</b> <i>Coques frites dorées</i>	32.99
Deep fried shrimps scallops and clams <i>Crevettes, pétoncles et coques en grande friture</i>		<b>Baked Stuffed Shrimp</b> <i>Crevettes farcies</i>	30.99
<b>The Scallops</b> <i>Les Pétoncles</i>	31.99		
Deep fried atlantic scallops <i>Pétoncles de l'atlantique en grande friture</i>			

## From the Ocean Waters Du Fond de la Mer

### **Chef's Plate Plat du chef** 37.99

Boiled garlic lobster tail  
with shrimp and scallops

*Queue d'homard grillées à l'ail,  
avec crevettes et pétoncles*

### **Captain's Choice Le Préféré du Capitaine** 36.99

Broiled salmon filet, scallops  
and tiger shrimp with creamy  
seafood sauce

*Saumon grillés, crevettes  
et pétoncles avec sauce aux  
fruits de mer*

### **Broiled Salmon Saumon grillé** 33.99

With creamy seafood sauce

*Avec sauce crémeuse aux fruits  
de mer*

### **Broiled Scallops Pétoncles grillés** 32.99

Wrapped in bacon  
*Enrobés de bacon*

## Steaks Biftecks

### **Ribeye Steak 46.99 Faux-Filet**

### **New York Striploin Steak 38.99 Contre-Filets**

## For the Healthy Eaters Pour les Gros Appétits

### **Surf & Turf Pré et Marée** 49.99

New york striploin and broiled  
lobster tail with melted butter

*Bifteck de contre filet et queue  
de homard avec beurre fondu*

### **Steak & Shrimps Biftecks et Crevettes** 44.99

New york striploin steak and  
broiled shrimp with garlic butter

*Bifteck contre filet et crevettes  
avec beurre à l'ail*

## Stir Fry (honey garlic) Sauté (miel et ail)

### **Vegetable Légumes** 22.99

### **Shrimp Crevettes** 30.99

### **Chicken Poulet** 27.99

### **Seafood Fruits de mer** 32.99

### **Scallops Pétoncles** 30.99

## Light Lunch Casse-Croûte

### **Fish & Chips Poisson et frites** 19.99

### **Chicken Parmesan Poulet parmesan** 23.99

### **Lobster Salad Roll Petit pain farci à la salade de homard** 23.99

### **Grilled Chicken Breast & Caesar Salade c/sar avec poitrine de poulet** 23.99

### **Spaghetti Spaghetti** 17.99

### **Hamburger Platter Assiette hamburger** 17.99

# Drinks Menu Menu breuvage

## Apéritifs

Dubonnet	8.99
Martini Rossi	8.99
Cinzano	8.99

## Champagne

Veuve Clicquot	159.99
----------------	--------

## Sparkling & Crackling Wines *Vins mousseux et pétillants*

Mateus Rose	27.99
Henkell Trocken	34.99

## House Wine *Vin Maison*

Glass / Verre	8.99
½ litre	18.99
1 litre	31.99

## White Wines *Vins blancs*

Mezzacorona Pinot Grigio	37.99
La Sablette Muscadet	39.99
Sevre et Maine sur Lie	
Kim Crawford	51.99
Marlborough	
Sauvignon Blanc	
J Moreau & Fils	65.99
Petit Chablis	
Mouton Cadet	39.99

## Red Wines *Vins rouges*

Lindemans Bin	32.99
Pinot Noir	
Mouton Cadet	42.99
Masi Bonacosta	40.99
Valpolicella Classico	
Wolf Blass Yellow Label	40.99
Cabernet Sauvignon	
La Fiole du Pape	86.99
Châteauneuf-du-Pape	

## Cocktails

Martini	9.99
Tom Collins	8.99
Bloody Caesar	8.99
Singapore Sling	9.99
Cosmopolitan	10.99

Margarita	9.99
Pina Colada	10.99
Planters Punch	9.99
Daiquiri Strawberry	10.99

## Liquors *Boissons*

### Rye Whiskey

Canadian Club	7.99
Seagrams VO	7.99
Crown Royal	8.99

### Scotch Whiskey

J & B Rare	7.99
Ballantines	7.99

### Cognac

Remy Martin	11.99
Courvoisier	11.99

### Gin

Beefeater London Dry	7.99
----------------------	------

## Vodka

Smirnoff	7.99
----------	------

## Rum

Bacardi	7.99
Lambs	7.99
Captain Morgan	7.99

## Liqueurs

Grand Marnier	9.99
Crème de Menthe	7.99
Cointreau	8.99
Kahlua	7.99
Tia Maria	7.99
Irish Cream	7.99
Triple Sec	7.99
Amaretto	7.99

## Beer *Bière*

Domestic / Domestique	5.99
Imported / Importée	7.99
(Heineken, Corona or/ou Stella Artois)	

## The Coffees *Les Cafés*

Spanish Coffee <i>Café Espagnol</i>	11.99
Irish Coffee <i>Café Irlandais</i>	11.99
House Coffee <i>Café Maison</i>	11.99

## Beverages *Boissons*

Tea, Coffee <i>Thé, Café</i>	2.99
---------------------------------	------

Milk <i>Lait</i>	2.99
---------------------	------

Soft Drinks <i>Boissons gazeuses</i>	2.99
---	------

Perrier Water <i>Eau Perrier</i>	3.99
-------------------------------------	------

Iced Tea <i>Thé Glacé</i>	3.99
------------------------------	------

Herbal Tea <i>Tisane</i>	2.99
-----------------------------	------