

L' HISTOIRE DES FRÈRES DE LA CÔTE

À l'origine, les Frères de la Côte étaient des boucaniers et des flibustiers adeptes d'une liberté totale. Faisant tous partie d'une même communauté, ils se partageaient tant les risques, les tâches et les butins récoltés sur leur passage.

Les Frères de la Côte sont égaux entre eux. Il n'y a pas de préjugés raciaux ou sexuels et il n'y a pas de propriété individuelle de la terre. Les capitaines sont élus et révocables, la sécurité entre les membres est garantie et il existe une forme de «sécurité sociale». L'accord de «Chasse-partie», qui règle à chaque opération le partage du butin, prévoit une part pour indemniser les blessés. Une fois ce contrat signé, les membres de l'équipage s'associent deux à deux en vue de s'entraider en cas de maladie ou de blessure.

Frères! À vos verres! À tous ces barbares urbains qui nous côtoient depuis des lunes, ce monde libre qui pousse toujours plus loin les limites de la parole, de la créativité, du mouvement, de la pensée et du plaisir, vous, les frères de la côte.

-

Depuis l'ouverture du restaurant en 1989, notre équipe a toujours su mettre de l'avant l'aspect familial et professionnel de notre vision. Nous misons sur la qualité de notre savoir-faire et sur la fidélité de notre clientèle. Nous sommes près des gens et nous voulons partager notre passion.

Depuis 30 ans, nous écrivons notre histoire. Nous nous bâtissons jour après jour avec l'empreinte du passé. Nous offrons un esprit de partage et de collaboration à travers notre personnalité. Les Frères de la Côte, c'est un refuge où tout le monde est le bienvenu.

Originally, the Brethren of the Coast were a collective of buccaneers and filibusters, seekers of total freedom. Being all part of the same community, they shared the risks, the tasks and the loot collected during their adventures.

The Brethren of the Coast are equal to each other. There are no racial and sexual prejudice, and no personal land ownership. Captains were elected and impeachable, security among members was a guaranteed right and there was even rudimentary "social security." The Pirate Code was a contract that provided for the division of booty and compensation for injured pirates. Upon signing the contract, crew members would partner up in pairs and provide for each other in case of illness or injury.

Brethren! Raise your glasses! A toast to all those urban barbarians who have been lurking among us for generations, who remain free to test the limits of the words, creativity, movements, contemplation and pleasure! A toast to our Brethren of the Coast!

Since the opening of the restaurant in 1989, our team has always put forward the family and professional aspects of our vision. We rely on the quality of our savoir-faire and loyalty of our customers. We are close to people and want to share our passion.

For over 30 years, we have been writing our history. We are building ourselves, day after day, on the foundation of the past. We offer a spirit of sharing and collaboration through our personality. The Brethren of the Coast is a refuge where everyone is welcome.

Entrées Appetizers

Potage du jour <small>Soup of the day</small>	5
Soupe à l'oignon gratinée au bœuf braisé aux herbes <small>French onion soup with herbed braised beef</small>	10
César déconstruite et huile d'anchois <small>Deconstructed Caesar with anchovy oil</small>	11
Chèvre chaud aux épices mielleuses <small>Warm goat cheese with honey spices</small>	12
Fondue parmesan provençale et chips de prosciutto <small>Provençal parmesan fondue and prosciutto chips</small>	12
Foie gras torchon, pain aux raisins et son chutney <small>Foie gras torchon, raisin bread and chutney</small>	18
Tataki de thon, verdurette et suprêmes d'agrumes <small>Tuna tataki, greens and citrus supreme</small>	18
Saumon fumé et fromage à la crème aneth et citron <small>Smoked salmon with creamy lemon and dill cheese</small>	18
Crab cake et verdurette <small>Crab cake and green salad</small>	18

À partager To share

Assiette de fromages et charcuteries du moment, noix et fruits <small>Seasonal cheeses and deli meats, nuts and fruit</small>	16
---	----

À P L U S I E U R S
C ' E S T B I E N
M E I L L E U R

Plats principaux Main courses

**Poutine au canard confit, Cantonnier, petits oignons frits,
coulis de porto et sauce calvados** 18

Duck confit poutine, Cantonnier cheese, small fried onions, port and calvados sauce

**Pavé de saumon, tapenade d'olives, poivrons grillés
et coulis de tomate** 24

Salmon steak, olive tapenade, grilled peppers and tomato sauce

Fish 'n' Chips, frites, verdurette et sauce tartare 24

Fish 'n' chips, greens and tartar sauce

**Boudin noir, sauce caramel, salsa Granny Smith
et haricots blancs au flanc de porc** 25

Blood sausage, caramel sauce, Granny Smith salsa and white beans with pork belly

Foie de veau, tombée paysanne et sauce périgourdine 25

Veal liver, country style stew and Perigord sauce

Bavette chevaline, sauce épouvante et brie fondant 26

Horse steak, zesty sauce and melted brie

**Mahi-mahi poêlé sur purée de panais, moules fumées,
fenouil mariné et sauce au fumet de poisson** 26

Seared mahi-mahi on parsnip purée, smoked mussels, marinated fennel
and fish fumet sauce

Côtes levées maison et coleslaw de céleri-rave 28

House made ribs and celeriac coleslaw

Steak, frites des Frères, sauce poivrade 29

Steak, les Frères fries, pepper sauce

7 7
3 6
0 0
0 5
4 2
1 1
8 2
• •
6 1
4 7
-

Pizzas

Napolitaine

Tomates confites, anchois et olives

Neapolitan: candied tomatoes, anchovies and olives

17

Margarita

Mélange trois fromages, basilic

Margherita: three cheese blend, basil

17

Quatre Saisons

Jambon, poivrons, oignons, champignons, olives et artichauts

4-Season: ham, peppers, onions, mushrooms, olives and artichokes

18

Méditerranée

Poivrons, tomates, olives, cœurs d'artichaut, bocconcini

Mediterranean: peppers, tomatoes, olives,
artichoke hearts, bocconcini

18

Italienne

Prosciutto, melon, arugula et huile citron

Italian: prosciutto, melon, arugula and lemon oil

18

Sicilienne

Saucisse, champignons, poivrons, oignons et olives

Sicilian: sausage, mushrooms, peppers, onions and olives

18

Garnie

Pepperoni, champignons, poivrons, oignons et bacon

All dressed: pepperoni, mushrooms, peppers, onions and bacon

19

Scandinave

Saumon fumé, fromage à la crème citron, câpres et oignons

Scandinavian: smoked salmon, lemon cream cheese, capers and onions

20

Suisse

Jambon braisé, champignons, oignons,
lardons sauce crème et gruyère

Swiss: braised ham, mushrooms, onions, bacon cream sauce
and gruyere

20

Castello

Boudin noir, oignons, chutney et fromage bleu

Castello: blood sausage, onions, chutney and blue cheese

20

F

D

L

C

Tartares

R : Régulier

E : Entrée

Tartare de saumon aux fines herbes

R 25 / E 16

Salmon tartare with herbs

Tartare de bœuf béarnaise, parmesan et prosciutto

R 25 / E 16

Steak tartare béarnaise, parmesan and prosciutto

Pâtes Pasta

Penne sauce tomate, légumes, olives et feta

18

Penne with tomato sauce, vegetables, olives and feta

Spaghetti bolognaise

18

Spaghetti bolognaise

Linguine carbonara

20

Linguine carbonara

Pâtes farcies, crevettes d'Argentine pochées et crèmeuse au vin blanc

25

Stuffed pasta, poached Argentinian shrimps and creamy white wine sauce

Burgers

Cheeseburger, bacon et sauce burger maison

16

Cheeseburger, bacon and house burger sauce

Burger poulet frit, suisse et marmelade d'oignons

18

Fried chicken burger, swiss and onion marmalade

Burger de bœuf, fromage de chèvre, champignons poêlés et chutney

18

Beef burger, goat cheese, pan-fried mushrooms and chutney

Tous nos burgers
peuvent être servis avec
une boulette de soya.

Our burgers
can be ordered with a
soy meat-alternative.

Enfants Kid's Menu

Spaghetti bolognaise 12
Spaghetti bolognaise

Pizza garnie 12
All dressed pizza

Cheeseburger 12
Cheeseburger

Fish 'n' Chips 15
Fish 'n' Chips

.....
Pâtisserie ou salade de fruits 4
Pastry or fruit salad

1 1 2 9 .
S A I N T
- J E A N

Desserts

Pudding chômeur 8
Poor man's pudding

Crème brûlée chocolat café 9
Coffee mocha crème brûlée

Cherry blossom 10
Cherry blossom

Cheesecake et sa compote de bleuets 10
Cheesecake with blueberry compote

Gâteau truffé au chocolat 10
Chocolate truffle cake

Table d'hôte

Terrine du moment

Pâté of the day

Potage du jour

Soup of the day

+ + +

Tartare de saumon aux fines herbes

Salmon tartare with herbs

Pizza à la carte au choix

Pizza à la carte of your choice

Pâtes farcies, crevettes d'Argentine pochées et crèmeuse au vin blanc

Stuffed pasta, poached Argentinian shrimps and creamy white wine sauce

Pavé de saumon, tapenade d'olives, poivrons grillés et coulis de tomate

Salmon filet, olive tapenade, grilled peppers and tomato coulis

Foie de veau, tombée paysanne et sauce périgourdine

Veal liver, country style stew and Perigord sauce

Bavette chevaline, sauce épouvante et brie fondant

Horse steak, zesty sauce and melted brie

+ + +

Pâtisserie du moment

Pastry of the day

+ + +

Café filtre ou thé

Drip coffee or tea
