

Gordie's

À partir de 17h00

ENTRÉES

Soupe du jour	4.50
Calmars frits	14.50
Servis avec une sauce tartare maison	
Trempeur chaude aux artichauts	13.00
Mélange chaud de fromage, artichauts et épinards servi avec des nachos	
Pogos maisons	13.50
6 minis pogos d'une variété de saucisses dans une pâte secrète, mayonnaise épicée	
Bruschettas	11.00
4 morceaux de baguette garnis de notre mélange de tomates fraîches	
Crab Cakes	15.00
3 crabs cakes maisons servis avec un choix de mayonnaise épicée ou sauce tartare	
Tartare de betteraves	14.25
Mélange de betteraves, fromage feta, basilic	
Escagots à l'ail gratinés	10.50
Beurre à l'ail, fromage mozzarella gratiné	
Assiette grecque	21.00
Houmous maison, pain naan grillé, fromage feta, variété d'olives, taramasalata, spanakopitas et autres petites surprises	

*** Toute modification à votre assiette peut occasionner un supplément ***

PLATS

Assiette de côte levées	23.00/36.00
Côtes levées de porc servies avec frites et salade de chou	
Fish Tacos (2)	20.00
Poisson blanc dans un taco de maïs, salsa maison, coriandre et mangues. Servi avec un choix d'accompagnement (frites ou salade du chef)	
Frites de patate douces	(+3.00)
Salade César	(+3.00)
Pasta alla Checca	19.00
Pâtes longues, tomates fraîches, ail, basilic, huile d'olives et fromage feta	
Extra brochette de crevettes	(+7.50)
Poulet au beurre	25.00
Poitrine de poulet dans sa sauce au beurre, servi sur du riz. Le tout accompagné d'un pain naan et d'une salade du chef	
Option VÉGÉ = Tofu au beurre	25.00
Macreuse de boeuf	28.00
8 onces de viande tendre et juteuse, sauce aux poivres accompagnées de patates dauphinoises et de légumes de saison	
Extra brochette de crevettes	(+7.50)
Gnocchis dans une sauce crémeuse	23.00
Gnocchis, bacon, dans une sauce à la crème aux épinards.	
Gordie's Cesar	17.50
Laitue romaine, sauce césar, bacon, parmesan et un gros pilon de poulet.	
Tartare de saumon	28.00
Accompagné d'une salade du chef	
Plat du moment	à partir de 28.00
Inspiré par le chef	