Au service de la cuisine cadienne depuis 1932

Pour vous informer sur des mots en français louisianais

- Le cocodrie = l'alligator
- La chevrette = la crevette
- La barbue = le poisson-chat

Entrées

Crabbies | 9$
Six carrés de pain français croustillants garnis de notre garniture crémeuse au fromage et à la chair de crabe, cuits au four

Crab Cakes | 17$
Viande de crabe en morceaux dans une garniture crémeuse au fromage, servie avec un glaçage créole au miel et à la moutarde

Cajun Crab Fingers | Prix du marché
Bâtonnets de crabe marinés accompagnés de la célèbre sauce du Fr. Coco, ou assaisonnés et frits. Sans gluten, cétogène

Seafood Stuffed Mushrooms | 17$
Chapeaux de champignons tendres farcis de notre délicieuse farce aux fruits de mer, et cuits au four ou frits

Shrimp en Brochette | 17$
Chevrettes enrobées de bacon, frites et servies sur une tranche de pain français à l'ail. Sans gluten, cétogène

Seafood Boulettes | Cocodrie 14$/Crabe 26$
Choix entre notre farce au crabe ou au cocodrie, roulée en boulettes de la taille d'une bouchée et grillées ou frites

Smoked Gator Sausage | 12$
Saucisse de cocodrie grillée accompagnée de confiture de poivrons et de sauce barbecue. Sans gluten, cétogène

Alligator Tidbits | 16$
Cocodrie, frit ou grillé. Sans gluten, cétogène

Catfish Bites | 13$
Barbue frites

Du Jardin à la Chaudière

Famous House Salad | 29$
Morceaux de viande de crabe, chevrettes et écrevisses mélangés à un assortiment de salades vertes, accompagnés de fromage, de bacon et d'une vinaigrette douce, et garnis d'une sélection de légumes marinés.

Garden Salad | Verte 10$/Poulet 17$/Chevrette 19$
Légumes verts, tendres et frais, tomates et légumes marinés. Sans gluten, cétogène

Crawfish and Corn Bisque | Tasse 9$/Bol 19$
Bisque crémeuse accompagnée de maïs et d'écrevisses (bol avec une salade verte)

Seafood Gumbo | Tasse 10$/Bol 23$
Gombo aux crabs et chevrettes, servi avec riz louisianais (bol avec une salade verte)

Chef Richard's Chicken and Andouille Gumbo | Tasse 9$/Bol 18$
Gombo aux poulets avec la saucisse andouille

Caesar Salad | Poulet 18$/Chevrette 19$
Laitue romaine fraîche assaisonnée de vinaigrette César, croûtons à l'ail et copeaux de parmesan

Sauces
Italien
Fromage bleu (blue cheese)
Thousand Island
Moutarde au miel (honey mustard)
César
Ranch à faible teneur en calories
Huile et vinaigre (oil and vinegar)
Française (French)

Chevrettes

Gulf Coast Shrimp Platter | 23$
Chevrettes servi frites et dorées ou grillées

Half and Half Shrimp | 23$
Chevrettes frites et étouffée aux chevrettes avec riz

Stuffed Shrimp | 24$
Chevrettes farcies, frites ou cuit au four

Shrimp Dinner | 30$
Sélection spéciale de plusieurs plats à base de chevrettes, comprenant une salade de chevrettes, gombo aux chevrettes, chevrettes frites, chevrettes farcies, chevrettes en brochette, chevrettes au gratin, étouffé aux chevrettes avec riz, chevrettes farcies avec un piment doux farci

Écrevisses

Half and Half Crawfish | 26$
Écrevisses frites et étouffée aux écrevisses avec riz

Crawfish Étouffée | 26$
Étouffée aux écrevisses avec riz

Fried Crawfish | 26$
Écrevisses frites

Boiled Crawfish | Prix du marché
Écrevisses bouillies, un plat de saison

Crawfish Dinner | 33$
Sélection spéciale de plusieurs plats à base d'écrevisses, comprenant une salade d'écrevisses, bisque d'écrevisses et de maïs, tarte aux écrevisses, étouffé aux écrevisses avec riz, boulettes d'écrevisses, un gratin d'écrevisses et écrevisses frites

Poissons

Whole Grilled or Stuffed Flounder | 23$, 29$, 30$, 36$
Flet entier grillé avec arêtes, ou farci sans arêtes

Stuffed Redfish, Flounder, Tilapia or Catfish | 28$, poisson rouge 31$
Plus d'un livre de poisson rouge, flet, tilapia ou barbue, farcis à la viande de crabe et grillés. Ajoutez 3$ pour poisson rouge

Grilled or Fried Fish | 26$, poisson rouge 29$
Plus d'un livre de poisson rouge, flet, tilapia ou barbue, grillés ou frits. Ajoutez 3$ pour poisson rouge. Sans gluten, cétogène

Riverside | 35$, poisson rouge 37$
Choix de poisson rouge, tilapia, flet ou barbue tous grillés, avec viande de crabe et champignons émincés sautés au beurre. Ajoutez 2$ pour poisson rouge. Sans gluten, cétogène

Extravaganza | 38$, poisson rouve 41$
Poisson rouge, tilapia, flet ou barbue farci avec crabe, servi avec écrevisses, crabe et champignons dans une sauce au beurre. Ajoutez 3$ pour poisson rouge.

Un pourboire de 18 % sera ajouté au montant total de l'addition avant toute réduction, offre spéciale, événement scolaire, Business Express, billets séparés et tables de 7 personnes ou plus. Les pourboires Business Express peuvent être réglés en espèces ou par carte de crédit. Nous vous remercions de votre compréhension et de votre coopération.*

Crabes

Crab Meat Imperial | 35$
Crabe, champignons et piments, cuits dans une sauce crémeuse et cuits au four

Lumb Crab Meat Sautéed in Butter | 41$
Crabe sauté au beurre

Crab Meat au Gratin | 35$
Viande de crabe en morceaux dans une sauce au fromage américain et cuite au four

Stuffed Crabs | 30$
Farce maison à base de viande de crabe et d'assaisonnements dans des carapaces de crabe, et cuite au four

Crab Dinner | 38$
Échantillon de plusieurs de nos meilleurs plats à base de viande de crabe, notamment salade de viande de crabe, gombo aux crabes, étouffée aux crabes sur riz, Imperial au crabe, beignets de crabe, bâtonnets de crabe frits et crabe farci

Crab Cake Dinner | 28$
Grand beignet de crabe farci de morceaux de viande de crabe géante dans une garniture crémeuse au fromage, frit ou grillé, et servi avec un glaçage créole au miel et à la moutarde et un échantillon de bâtonnets de crabe frits

Homards du Maine

Transporté par avion depuis l'Atlantique Nord deux fois par semaine et conservé dans notre vivier pour votre sélection personnelle.

Broiled Stuffed Lobster | Prix du marché
Fendu dans le sens de la longueur, et garni de notre farce au crabe maison

Boiled Lobster | Prix du marché
Homard bouilli, veuillez sélectionner votre homard dans notre vivier ou laissez-nous le choisir pour vous

Surf & Turf | Prix du marché
Un demi-homard farci et grillé accompagné d'un steak de votre choix : Noix d'entrecôte de 250 g • Noix d'entrecôte de 400 g • Filet mignon de 225 g

Huîtres

Oysters on the Half Shell | demi-douzaine 12$/ douzaine 19$
Huîtres servies avec sauce cocktail, citron et sauce au raifort. Sans gluten, cétogène

Oysters Bienville | demi-douzaine 20$
Mélange de fromage romano fraîchement râpé, crème épaisse et épices sur huîtres cuites à la vapeur

Oysters Rockefeller | demi-douzaine 20$
Huîtres cuites au four servies avec épinard et assaisonnements. Sans gluten, cétogène

Fried Oysters | 22$
Huîtres frites

Charbroiled Oysters | demi-douzaine 16$/ douzaine 22$
Huîtres grillées sur écailles

Oyster Dinner | 39$
Oyster shooter, gombo aux huitres, tarte aux huîtres, jamabalaya aux huîtres, huîtres en brochette, huîtres frites, huîtres Bienville et huîtres Rockefeller

La consommation de fruits de mer crus peut présenter un risque, comme c'est le cas pour d'autres produits protéinés crus. Si vous souffrez d'une maladie chronique du foie, de l'estomac ou du sang, ou si vous présentez d'autres troubles immunitaires, il est recommandé de consommer ces produits entièrement cuits.

Végétarien

Garden Salad | 10$
Salade verte composée de tomates, œufs, chou rouge, carottes et un assortiment de légumes marinés. Sans gluten, cétogène

Creamy Vegetable au Gratin | 17$
Brocoli, chou-fleur, haricots verts et carottes cuits dans une sauce crémeuse au fromage américain

Cream Vegetable Alfredo | 17$
Mélange de brocoli, chou-fleur, haricots verts et carottes grillés, servi sur un lit de spaghetti Alfredo crémeux

Leaning Tower of Poor Boy's | 18$
Rondelles d'aubergines frites et tomates grillées recouvertes d'une sauce pesto crémeuse

Loaded Potato | 12$
Patate cuite au four garnie d'oignons caramélisés, champignons grillés et d'un mélange de légumes

Favoris du Chef

Chef Richard's Chicken and Andouille Gumbo | Tasse 9$/Bol 18$
Gombo aux poulets avec la saucisse andouille

Seafood Platter | 38$
Gombo aux chevrettes, crabe farci et portions de ces fruits de mer frits : barbue, chevrettes, boulettes de cocodrie, chevrettes farcies, brochettes de chevrettes et pinces de crabe

Cajun Alfredo | 13$, Légumes grillés/17$, Poulet/20$, Chevrettes/21$
Sauce Alfredo épicée servie sur des pâtes linguine

Appetizer Tray | Petit 47$/Grand 82$
Assortiment de pinces de crabe frites et marinées, cocodrie frit, brochettes de chevrettes, boulettes de cocodrie et morceaux de barbue

Rotini-O | 22$
Pâtes rotini cuites au four dans un duo de trios : saucisse andouille sautée, chevrettes tendres et poulet grillés avec du fromage romano, parmesan et américain.

Shrimp & Catfish Pirogue | 24$
Tranche d'aubergine frite et garnie d'une farce aux chevrettes, surmontée d'un filet de barbue grillée, et nappée d'une sauce pesto crémeuse aux chevrettes

Bœuf, Poulet, Porc

Pork Steak | 18$
Morceau de porc, 180g. Sans gluten, cétogène

Pork Chops | 18$
Côtes de porc, frits ou grillés. Sans gluten, cétogène

Steak and Shrrimp | 250g 37$/400g 49$, filet mignon 59$
Noix d'entrecôte et chevrettes, frites ou grillées. Sans gluten, cétogène

Filet Mignon | 54$
225 g de bœuf Angus certifié, cuit au charbon de bois. Sans gluten, cétogène

Ribeye | 250g 32$/400g 44$
Noix d'entrecôte, cuit au charbon de bois. Sans gluten, cétogène

Breast of Chicken | 20$
Deux poitrines de poulet de 110 g, marinées puis grillées au charbon de bois ou frites. Sans gluten, cétogène

Hamburger Steak | 18$
Steak haché aux épices cadiennes, enveloppé dans bacon et grillé au charbon de bois avec des oignons caramélisés. Cétogène

Bon Temps Poulet | 20$
Lanières de poitrine de poulet marinées et grillées, accompagnées d'épinards Rockefeller, nappées d'une sauce pesto crémeuse et garnies de chevrettes

Pepper Jack Chicken | 21$
Poitrine de poulet farcie au choix de chevrettes ou de cocodrie, enveloppée de bacon, grillée, puis recouverte de fromage Pepper Jack et de champignons sautés.

Accompagnements 2.50$

Patate au four Baked potato
Patate farcie Stuffed potato
Patate douce Sweet potato
Mélange de légumes à la vapeur ou grillé Mixed veggies
Haricots verts à la vapeur ou grillé Green beans
Frites French Fries

Frites de patate douce Sweet Potato Fries
Salade de patates Potato salad
Rondelles d'oignon Onion rings
Salade Side salad
Soupe du jour Soup of the day
Salade César Side Caesar

Produits alimentaires sains

Poor Boy's Salad | 26$
Chevrettes, viande de crabe et écrevisses sur un lit de laitue et garnies d'une vinaigrette italienne. Sans gluten, cétogène

Chicken Riverside | 24$
Poitrine de poulet de 113 g garnie de 42 g de viande de crabe cuite à la vapeur et de champignons. Servie avec salade verte, patates douces et légumes cuits à la vapeur. Sans gluten, cétogène

Steamed Lump Crab Meat | 30$
110 g de viande de crabe cuite à la vapeur, servi avec salade verte, patates douces et légumes cuits à la vapeur. Sans gluten, cétogène

Grilled Blackened Catfish or Tilapia | 18$
Mélange spécial d'assaisonnement noirci sur filet de poisson de 113 g de barbue ou tilapia, servi avec salade verte, patates douces. Sans gluten, cétogène

Offre du Jour 15$

Stuffed Shrimp | Mardi
Chevrettes farcies

Fried Shrimp | Mercredi
Chevrettes frites

Rotini O | Jeudi
Pâtes rotini cuites au four

Fried or Grilled Catfish | Vendredi
Barbue frites ou grillées

11h à 14h, mardi au vendredi. Soupe gratuite jusqu'à épuisement des stock

Tous les Jours

Shrimp Caesar Salad | 16$
Salade César

Grilled Chicken Salad | 16$
Salade de poulet grillé

Spicy Grilled Chicken Alfredo | 16$
Pâtes Alfredo accompagnées de poulet grillé épicé

Hamburger Steak with Onions | 16$
Steak haché aux oignons

Desserts

Sweet Potato Beignets | 2 pour 8$
Beignets de patates douces à la cannelle du chef Cleve, accompagnés d'une sauce à l'orange et aux noisettes

Homemade Bread Pudding | 7$
Pudding au pain accompagné d'une sauce au whisky

White Chocolate Raspberry Cheesecake | 10$
Gâteau au fromage avec un riche tourbillon de framboises sur une croûte au chocolat Oreo, avec chocolat blanc et glaçage à la framboise

Chocolate Caramel Mud Pie | 10$
Croûte de biscuits Oreo à cinq couches avec mousse au caramel et au chocolat noir et blanc, nappée d'une sauce au caramel et au chocolat

Ice Cream | 4$
Crème glacée à la vanille, avec choix de sirop de Hershey's

Sandwichs « Poor Boy »

Shrimp, Catfish or Alligator | 15$
Choix de chevrettes, barbue ou cocodrie

Oyster | Prix du marché
Huîtres

Crawfish | 17$
Écrevisses, frits ou dans une sauce étouffée

Hamburger or Chicken | 14$
250 g entrecôte ou poulet

Servi sur pain français et grillé avec mayonnaise, laitue, tomates et frites

Ce menu est disponible en français grâce au programme Exel Louisiane, une initiative de développement économique du Conseil pour le développement du français en Louisiane (CODOFIL). Pour trouver d'autres organismes proposant des services en français, veuillez consulter la carte **Découvrir la Louisiane française** sur le site web du CODOFIL en utilisant ce code QR.

exel LOUISIANE

CODOFIL