

*La Maison du Pêcheur vous souhaite la
bienvenue et tout le personnel
est heureux de vous y recevoir*

*We are pleased to welcome you at
"La Maison du Pêcheur"*



*La grande majorité de nos plats est préparée
à la commande afin de respecter la fraîcheur
des produits ce qui entraîne nécessairement
un délai de service*

*Bon appétit et bon séjour à
Percé et en Gaspésie*

*To respect the freshness of our
products, we prepare your order at "la commande",
therefore you must expect a short delay in the service*

*Please, relax and enjoy!
Bon appétit.*

Les Tables d'Hôte

La soupe de poissons du Pêcheur
ou
La chaudière de fruits de mer
ou
Le potage aux algues marines
ou
L'assiette de saumon fumé



<i>Le filet de morue à la crème citronnée</i>	35,75
<i>Le filet de saumon au citron et sucre d'érable</i>	37,95
<i>Le filet de saumon crémé à l'estragon</i>	37,95

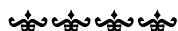
<i>Les crevettes du golfe à la crème d'ail</i>	37,50
<i>Les noix de pétoncles aux herbes et au gratin</i>	39,00
<i>Les noix de pétoncles flambés aux raisins et noix de Grenoble</i>	39,00
<i>Le Trident</i>	48,95

*(Homard au Cointreau, saumon au citron et sucre d'érable et
pétoncles au fromage de chèvre)*

<i>Le homard au naturel et ses beurres (1 1/4-1 1/2 livre)</i>	45,95
<i>L'assiette de chair de homard au Cointreau</i>	48,95

<i>Le faux-filet aux trois poivres, (AAA platine)</i>	38,95
<i>L'entrecôte à la "bordelaise", (AAA platine)</i>	39,95

<i>Pour deux personnes, le magret de canard</i>	76,00
<i>de la Ferme du Canard Goulu de Saint-Apollinaire</i>	



L'assiette de fromages Québécois ou la salade maison



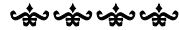
La table des desserts de la maison



Les thés, tisanes, cafés ou espressos

Table d'hôte

Fisherman's soup
or
Gaspé seafood chowder
or
Seaweed soup
or
Smoke salmon platter



<i>Fillet of cod with a lemon cream sauce</i>	35,75
<i>Fillet of salmon with a maple sugar and lemon sauce</i>	37,95
<i>Fillet of salmon with a tarragon cream sauce</i>	37,95

<i>Matane shrimps in a garlic cream sauce</i>	37,50
<i>Giant scallops with fine herbs, gratinated</i>	39,00
<i>Giant scallops in our succulent scotch, raisin and nut sauce</i>	39,00
<i>The Trident of "Maison du Pêcheur"</i>	48,95

(Lobster flesh in Cointreau sauce, giant scallops with goat cheese sauce and fillet of salmon with a maple sugar and lemon sauce)

<i>Steamed lobster with your choice of butters (1 1/4 -1 1/2 pound)</i>	45,95
<i>Lobster flesh in a creamy Cointreau sauce</i>	48,95

<i>Boston steak with a three peppercorn sauce, (AAA platinum)</i>	38,95
<i>Sirloin, Alberta beef, with "Bordelaise" sauce, (AAA platinum)</i>	39,95

<i>For two persons, Barbarie duck "magret"</i>	
<i>from La Ferme du Canard Goulu from Saint-Apollinaire</i>	76,00



Québec's cheese plate or house salad



Choice from our dessert table



Coffee, Espresso, tea or herbal teas

Les soupes / Soups

<i>Le potage de "Didi"</i>	4,50
<i>"Didi" soup of the day</i>	
<i>Le potage aux algues marines</i>	6,75
<i>Seaweed soup</i>	
<i>La soupe de poissons du Pêcheur, sa rouille et ses croutons</i>	6,75
<i>Fisherman's soup, with rouille, croutons and cheese</i>	
<i>La chaudière de fruits de mer</i>	6,75
<i>Gaspé seafood chowder</i>	
<i>La crème d'oursins de Percé au safran</i>	6,75
<i>Creamy sea-urchin soup</i>	

Les entrées / Appetizers

<i>Buisson de crevettes et son coulis de mangue épicée et de liqueur de fraise de la Ferme Bourdages</i>	10,95
<i>Bouquet of shrimps drizzled with a spicy mango "coulis" & strawberry liqueur from Bourdages Farm</i>	
<i>Le paillot de chèvre chaud</i>	12,25
<i>Hot goat cheese</i>	
<i>L'assiette des fromages fins du Québec</i>	12,95
<i>Fine cheese platter from Québec</i>	
<i>La coquille de fruits de mer</i>	13,25
<i>Seafood in a shell "au gratin"</i>	
<i>Le foie gras de canard poêlé au porto</i>	15,95
<i>Duck "Foie gras au Porto"</i>	
<i>L'assiette du fumoir, un choix de poissons fumés</i>	16,50
<i>A platter of a variety of smoked fish</i>	
<i>L'assiette de saumons fumés,</i>	16,95
<i>un choix de recettes de fumage et de marinage</i>	
<i>Fumoir Monsieur Emile et Atkins & Frères</i>	
<i>Our smoked salmon platter (a variety of differently smoked salmons)</i>	

Pour deux personnes

*L'assiette des fumés de la péninsule, un choix de viandes
et de poissons fumés* 26,50

For two persons

The Peninsula, a choice of smoked fish and smoked meats

Les spécialités de la maison en entrée La Maison du Pêcheur's specialty appetizers

<i>Les escargots de la maison (12 escargots)</i>	11,95
<i>Snails! La Maison du Pêcheur's own recipe</i>	
<i>Le tartare de saumon frais aux algues de mer</i>	14,95
<i>Tartare of fresh salmon with sea weed</i>	
<i>Les langues de morue au beurre d'oursins</i>	15,25
<i>Cod tongues in a sea-urchin butter</i>	

Les Poissons / Fish

<i>Le filet de sébaste au citron</i> <i>Grilled fillet of ocean perch with lemon sauce</i>	19,95
<i>Le filet de sole aux trois poivres</i> <i>Fillet of sole smothered with our famous three peppercorn sauce</i>	21,95
<i>Le filet de morue meunière</i> <i>Fillet of cod "meunière"</i>	22,95
<i>Le filet de flétan à la "grenobloise"</i> <i>Fillet of halibut "Grenobloise", capers and lemon</i>	26,50
<i>Le filet de flétan au gingembre mariné & soya</i> <i>Fillet of halibut with marinated ginger sauce and soya sauce</i>	27,50
<i>Le filet de saumon grillé au beurre maître d'hôtel</i> <i>Grilled fillet of salmon "Maître d'hôtel"</i>	27,50
<i>Le filet de saumon poché crème d'estragon</i> <i>Poached salmon in a tarragon cream sauce</i>	27,95
<i>Le filet de saumon au citron et au sucre d'érable</i> <i>Fillet of salmon with maple sugar and lemon sauce, a must !</i>	27,95
<i>Les langues de morue au beurre d'oursins</i> <i>Cod tongues in a sea-urchin butter</i>	27,95

Pour deux personnes

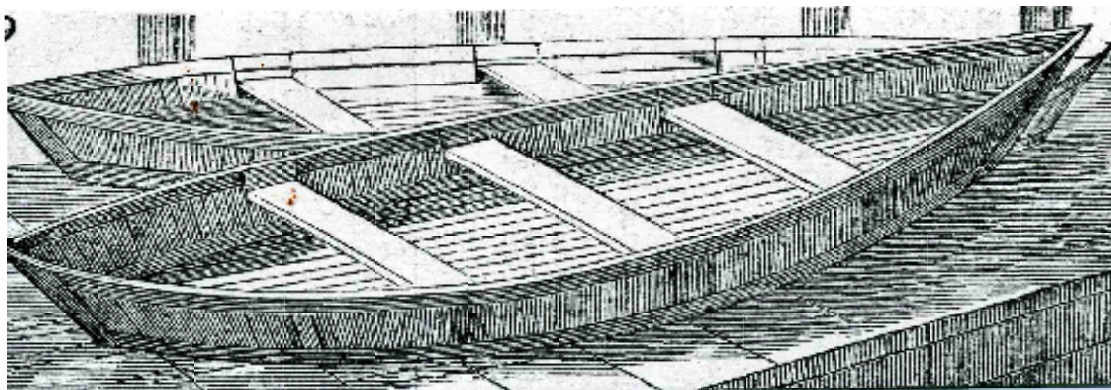
L'assiette du Pêcheur, une variété des prises du jour 68,00
prévoir un délai

For two persons

La Maison du Pêcheur's special platter
a variety of fish and seafood from the Gulf
allow a delay

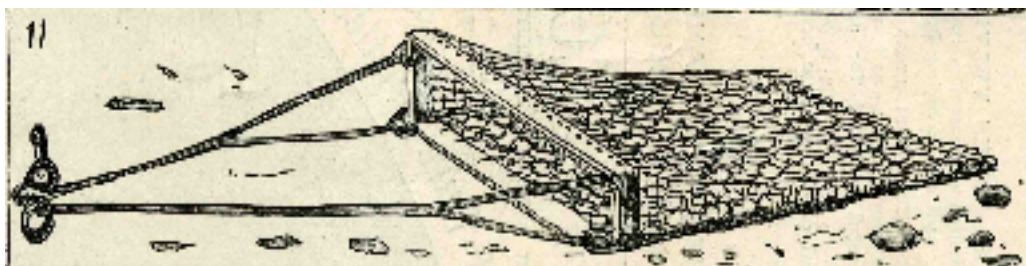
Selon les arrivages du jour / Catch of the day

<i>Le filet de loup de l'Atlantique grillé au beurre de fenouil</i> <i>Grilled ocean catfish with fennel butter</i>	19,50
<i>Les ailes de raie aux câpres</i> <i>Rayfish wings with caper sauce</i>	23,50
<i>Nos recettes de requin</i> <i>Our recipes for shark</i>	\$



Les coquillages et crustacés / Shellfish and crustacea

<i>Les crevettes à la crème d'ail</i> <i>Shrimps in a garlic cream sauce</i>	26,95
<i>Les crevettes à l'hydromel de framboise</i> <i>Shrimps in a raspberry honeywine sauce</i>	27,95
<i>Les noix de pétoncles aux fines herbes, au gratin</i> <i>Scallops, flavoured with herbs "au gratin"</i>	29,50
<i>La coquille de pétoncles au poivre rose</i> <i>Scallops in pink peppercorn cream</i>	29,50
<i>Les noix de pétoncles flambés aux raisins et noix de Grenoble</i> <i>Giant scallops in our special Scotch, raisin and nut sauce</i>	29,95
<i>Les noix de pétoncles au fromage de chèvre</i> <i>Giant scallops with a goat cheese sauce</i>	29,95
<i>Les noix de pétoncles aux algues et à la mangue confite</i> <i>Scallops with mango and seaweed sauce</i>	29,95
<i>Les pétoncles en robe de Neptune et leur récif d'herbes salées</i> <i>des Bio-Jardins de Val d'Espoir</i>	31,95
<i>Scallops dressed in seaweed with a "flan" of salted herbs from Bio-Jardins de Val d'Espoir</i>	<i>2ème au Concours Gourmand 2006 Second in "Concours Gourmand 2006"</i>
<i>Les pattes de crabe des neiges au naturel de grade 4L (selon disponibilité)</i> <i>Snow crab legs, with your choice of butter 4L grade (if available)</i>	29,95



Les homards de nos viviers sous-marins près du Rocher Percé

(20 mètres de profondeur)

Lobster from our own lobster farm near Percé Rock

(60 feet underwater)

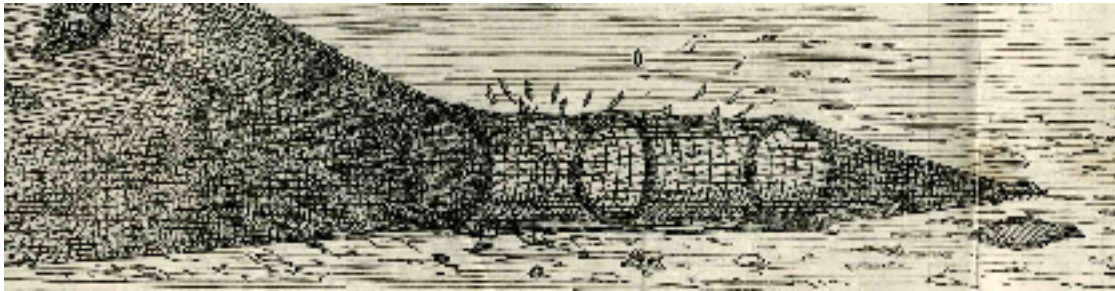
<i>Le homard au naturel (1 1/4-1 1/2 livre)</i> <i>Steamed lobster with your choice of butter (1 1/4 -1 1/2 pound)</i>	29,95
<i>Le homard grillé au paprika et huile d'olive</i> <i>Grilled lobster seasoned with paprika and olive oil</i>	29,95
<i>L'assiette de chair de homard au Cointreau</i> <i>Lobster flesh in a creamy Cointreau sauce</i>	39,95
<i>Les escalopes de homard aux parfums d'érable et d'océan</i> <i>Escalope of lobster, in maple syrup and seaweed sauce</i>	39,95
<i>Le homard nu au fromage de chèvre</i> <i>Undressed lobster with a goat cheese sauce</i>	40,95

Grand gagnant du concours gourmand 2004

Winner of "Concours Gourmand 2004"

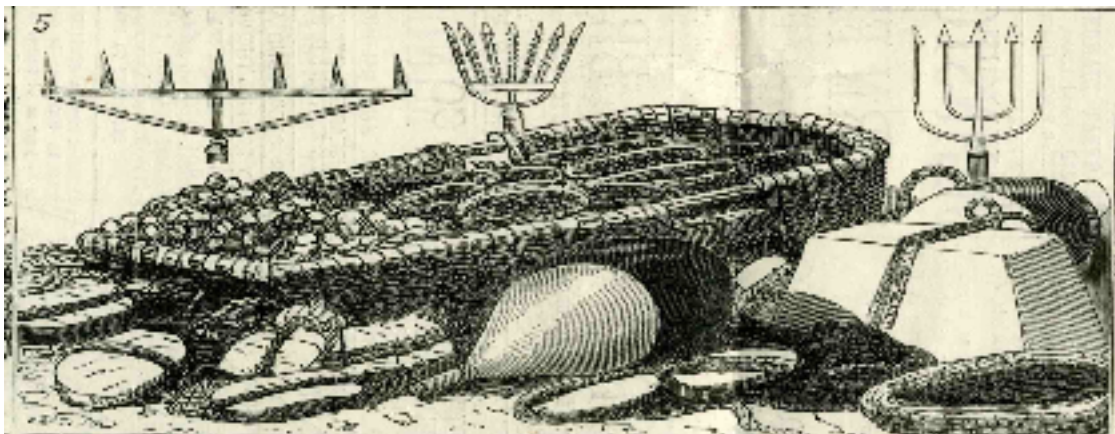
Les viandes / Meats

<i>Le faux-filet grillé aux trois poivres, (AAA platine)</i> <i>Boston steak with a three peppercorn sauce, (AAA platinum)</i>	27,50
<i>L'entrecôte à la "bordelaise"</i> <i>Sirloin steak with "Bordelaise" sauce</i>	28,50
<i>Le filet mignon au beurre d'oursins</i> <i>Grilled filet-mignon with sea urchin butter</i>	32,95
<i>Le terre et mer, filet-mignon (AAA platine), homard et crevettes,</i> <i>Surf and turf (Filet-mignon (AAA platinum), lobster and shrimps</i>	45,75
<i>Le magret de canard de Barbarie (pour deux)</i> <i>Barbarie duck "magret" for two</i>	49,50



Les pâtes / Pastas

<i>Spaghetti au basilic (au gratin + 2,50)</i> <i>Spaghetti with basil (gratinated + 2,50)</i>	14,50
<i>Spaghetti bolonaise (au gratin + 2,50)</i> <i>Spaghetti and meat sauce (gratinated + 2,50)</i>	15,50
<i>Fettucini aux champignons (sauvages + 2,50)</i> <i>Fettucini with mushrooms (wild + 2,50)</i>	15,50
<i>Raviolis aux asperges et poireaux, sauce rosée et Parmesan</i> <i>Raviolis stuffed with asparagus & leeks, served with tomato, cream & Parmesan cheese sauce</i>	17,95
<i>Fettucini au saumon</i> <i>Fettucini with salmon</i>	19,50
<i>Spaghetti du Pêcheur (au gratin + 2,50)</i> <i>Fisherman's spaghetti (gratinated + 2,50)</i>	19,95



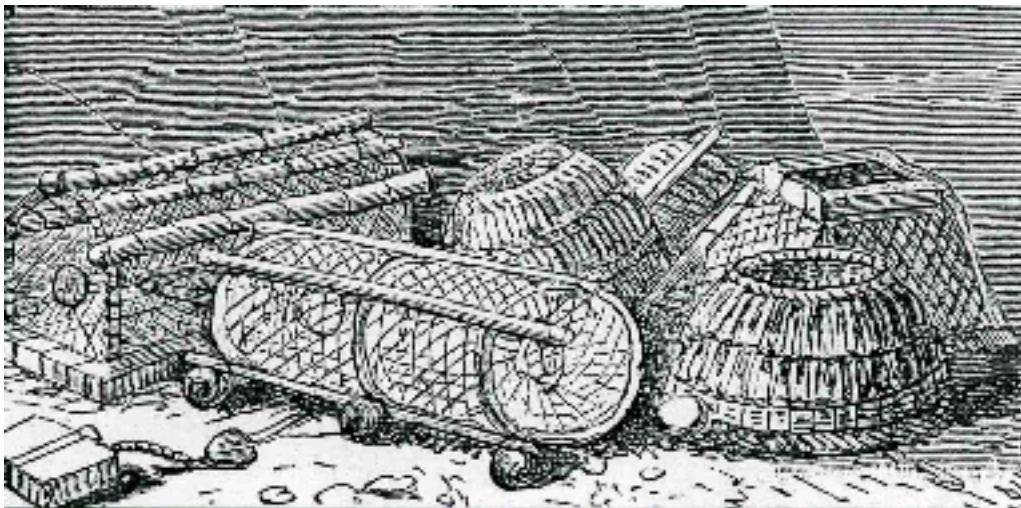
Les pizzas

<i>La Garnie</i>	<i>17,95</i>
<i>sauce tomate, pepperoni, champignons, piments verts, fromage</i>	
<i>L'Italienne</i>	<i>17,95</i>
<i>sauce tomate, jambon cuit, champignons, olives noires, fromage</i>	
<i>La Paysanne</i>	<i>16,95</i>
<i>sauce tomate, coeurs d'artichaud, champignons, olives noires, fromage</i>	
<i>La Portugaise</i>	<i>16,95</i>
<i>sauce tomate, anchois, olives noires</i>	
<i>La Marguarita</i>	<i>14,95</i>
<i>sauce tomate, fromage</i>	
<i>La Bourguignonne</i>	<i>17,95</i>
<i>sauce tomate, escargots, champignons, olives noires, fromage</i>	
<i>La Calabraise</i>	<i>19,50</i>
<i>sauce tomate, jambon proscuitto, champignons, olives noires, fromage</i>	
<i>La Bleue</i>	<i>19,95</i>
<i>sauce tomate, fromage bleu, olives noires, fromage</i>	
<i>La Douce</i>	<i>19,95</i>
<i>sauce tomate, fromage de chèvre, tomates sèches et fromage</i>	
<i>L'Octopus</i>	<i>19,95</i>
<i>sauce tomate, tranches de calmar, tomates sèches, olives noires, fromage</i>	
<i>La Boucanée</i>	<i>22,25</i>
<i>sauce tomate, poissons fumés, olives noires, fromage</i>	
<i>La Saumonée</i>	<i>23,50</i>
<i>sauce tomate, saumon fumé, câpres, oignons, fromage</i>	
<i>La Spéciale du Pêcheur</i>	<i>26,95</i>
<i>sauce tomate, crevettes, pétoncles et chair de homard, fromage</i>	
<i>La Raz de marée</i>	<i>26,95</i>
<i>pizza soufflée, sauce tomate, cassolette de fruits de mer, champignons, fromage</i>	



Pizza

<i>La Garnie</i>	17,95
<i>tomato sauce, pepperoni, mushrooms, green peppers, cheese</i>	
<i>L'Italienne</i>	17,95
<i>tomato sauce, ham, mushrooms, black olives, cheese</i>	
<i>La Paysanne</i>	16,95
<i>tomato sauce, artichoke hearts, mushrooms, black olives, cheese</i>	
<i>La Portugaise</i>	16,95
<i>tomato sauce, anchovies, black olives</i>	
<i>La Marguarita</i>	14,95
<i>tomato sauce, cheese</i>	
<i>La Bourguignonne</i>	17,95
<i>tomato sauce, snails, mushrooms, black olives, cheese</i>	
<i>La Calabraise</i>	19,50
<i>tomato sauce, prosciutto ham, mushrooms, black olives, cheese</i>	
<i>La Bleue</i>	19,95
<i>tomato sauce, blue cheese, black olives, cheese</i>	
<i>La Douce</i>	19,95
<i>tomato sauce, goat cheese, sun dried tomatoes and cheese</i>	
<i>L'Octopus</i>	19,95
<i>tomato sauce, squid, sun dried tomatoes, black olives, cheese</i>	
<i>La Boucanée</i>	22,25
<i>tomato sauce, smoked fishes, black olives, cheese</i>	
<i>La Saumonée</i>	23,50
<i>tomato sauce, smoked salmon, onions, capers, cheese</i>	
<i>La Spéciale du Pêcheur</i>	26,95
<i>tomato sauce, shrimps, scallops and lobster meat, cheese</i>	
<i>La Raz de marée</i>	26,95
<i>soufflé pizza, tomato sauce, stuffed with seafood, béchamel sauce, mushrooms, cheese</i>	



Les desserts / Dessert

<i>Les tartes</i>	5,25
<i>French open pies</i>	
<i>La coupe de fruits de saison</i>	5,25
<i>Fruits of the season</i>	
<i>La crème caramel</i>	5,50
<i>Crème caramel</i>	
<i>La coupe de sorbets au parfum de saison</i>	5,50
<i>Home made sherbet</i>	
<i>La tarte au sucre</i>	5,75
<i>Sugar pie</i>	
<i>La crème brûlée au sucre d'érable</i>	5,75
<i>"Crème brûlée" with maple sugar</i>	
<i>La mousse au chocolat</i>	5,75
<i>Chocolate mousse</i>	
<i>La tarte chocolat et poires</i>	5,75
<i>Chocolate and pear pie</i>	
<i>La tarte chocolat et fraises</i>	5,75
<i>Chocolate and strawberries pie</i>	
<i>Le gâteau aux pommes, noix et raisins</i>	5,95
<i>Apple, nut and raisin cake</i>	
<i>Le gâteau mousse au chocolat</i>	5,95
<i>Chocolate mousse cake</i>	
<i>Le gâteau au fromage</i>	5,95
<i>Cheese cake</i>	
<i>Le "Christine" gâteau au chocolat</i>	5,95
<i>The "Christine" rich chocolate cake</i>	
<i>Le gâteau crémeux à l'érable</i>	5,95
<i>Maple creamy cake</i>	
<i>L'assiette des fromages fins du Québec</i>	10,95
<i>The fine cheese platter from Québec</i>	

Les cafés / Coffee and teas

<i>Café, thés ou tisanes</i>	1,95
<i>Coffee, tea or herbal teas</i>	
<i>Thé vert</i>	2,25
<i>Green tea</i>	
<i>Espresso ou allongé, Les thés Kusmi</i>	2,95
<i>Espresso or long espresso, The Kusmi teas</i>	
<i>Tasse de café au lait, tasse de chocolat chaud</i>	3,50
<i>Cup of "café au lait", cup of hot chocolat</i>	
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Cappucino</i>	
<i>Bol de café au lait, Bol de chocolat chaud</i>	4,50
<i>Bowl of "café au lait", bowl of hot chocolat</i>	
<i>Viennois, Viennese</i>	4,50

Merci à nos précieux artisans Gaspésiens

Thank you to our precious Gaspesian producers

Lelièvre, Lelièvre & Lemoignan,
Ste-Thérèse-de-Gaspé
Bio-Jardins Rocher-Percé & CIFA, Val d'Espoir
Boulangerie Do-Ré-Mie, Percé
Caviar Emerance, Paspébiac
Conserverie de la Baie, New-Richmond
Dégust-Mer Inc, Ste-Thérèse-de-Gaspé
Erablière Saint-Gabriel, Grande-Rivière
Ferme Roger Bourdages & Fils, Saint-Siméon
Fumaison Gaspé, Gaspé
Fumoirs Monsieur Emile, Percé
Gaspésie Sauvage, Matapédia
Hydromel Forest, Maria

Atkins & Frères, Mont -Louis
La Fermette d'Antan, Percé
Unipêche M.D.M, Paspébiac
Subocéan enr., Percé
Les Produits Tapp, Douglstown
Les Serres Jardins-Natures,
New-Richmond
Micro-Brasserie Pit-Caribou,
Anse-à-Beaufils
Patasol, Bonventure
Pêcheries Marinard, Rivière-au-Renard
San'Hy Consulte' Gascons
Seigneurie de l'Emeu, Bonventure



Le stationnement est gratuit pour une période de deux heures,
veuillez présenter votre facture estampée à la guérite de stationnement!

Parking is free for a period of two hours,
please have your receipt stamped and present it to the parking attendant!

Prière de noter que le pourboire de 15% sera ajouté à votre facture pour les
groupes de plus de 8 personnes

Please take note that for the groups of 8 or more people 15% service charge

La Maison du Pêcheur

Le vent de contestation qui souffle sur Paris en mai '68 soulève le Percé de l'été '69 à l'heure où le Front de Libération du Québec, en pleine formation, y établit ses quartiers. Dans une baraque de fortune où l'odeur du varech se mêle à celle d'herbes pas toutes de la Saint-Jean, les chefs de file de cette faction y trouvent dans la clientèle hippie une faune acquise à leur idéologie.

Dans ce cabanon devenu une auberge de jeunesse pittoresque, baptisée La Maison du Pêcheur, où s'attablent les frères Paul et Jacques Rose ainsi que le chansonnier Plume Latraverse, et où s'allongent beatniks de tout acabit, s'écrit une page de l'histoire du Québec. Une grosse bière à la main, ces contestataires, harnachés du seul drapeau du Québec en guise de haillons, sillonnent le village sur des motos hyper pétaradantes. Ils deviennent vite les bêtes noires d'une administration municipale soucieuse du maintien de l'ordre public. Ces iconoclastes, adeptes de la liberté totale, ont illustré leur idéal par des graffitis encore apparents sur certains pans de la toiture de cette Sixtine du Québec...libre!!!

*Jean-Louis Lebreux
Directeur du Musée Le Chafaud*

La Maison du Pêcheur

The protest in Paris of May 1968 has repercussions in Percé in the summer of 1969 when the Front de Liberation du Québec (FLQ) is forming. In a fishermen shack where the scent of seaweed is mixed to the one of grass of all types, the leaders of this factious party believe that everyone in the hippie crowd shares their views and beliefs.

This shed soon became a colorful and vivid youth hostel and was named La Maison du Pêcheur. Here, the brothers Paul and Jacques Rose, the singer Plume Latraverse and a wide variety students and militants, a phase in the history of Québec is written. These protestors, with a beer in hand, furren through the village aboard their motorcycles whose sound resembles that of fireworks. They quickly become the black sheeps of a municipal administration concerned with the maintenance of public order. These iconoclasts, striving for total freedom, illustrated their ideal by graffitis still apparent on the ceiling of this historical building of Québec... "libre"!!!

*Jean-Louis Lebreux
Director, Musée Le Chafaud*