

LA CÔTE

RESTAURANT CAPITAINE HOMARD	RESTAURANT LE GASPÉSIANA	RESTAURANT DU CENTRE D'ART MARCEL GAGNON
<p>180, route de la Mer Sainte-Flavie, Québec G0J 2L0 Téléphone : 418-775-8046 capitainehomard@cgocable.ca</p> <p>Entrées : Bourgots du capitaine; Rouleau de hareng mariné; Moules poulettes; Galette de crabe (crabe des neiges ou crabe commun).</p> <p>Plats principaux : Sandwich de crabe (mélange de crabe des neiges et commun); Moules poulettes; Pattes de crabe; Soupe au poisson (moules); Assiette du capitaine (bourgots et moules); Bouillabaise du capitaine (moules); Casserole aux fruits de mer (moules).</p>	<p>460, route de la Mer Sainte-Flavie, Québec G0J 2L0</p> <p>Téléphone : 418-775-7233 Télécopieur : 418-775-9227</p> <p>motgas@globetrotter.net</p> <p>Entrée : Moules marinières.</p> <p>Plats principaux : Darne de flétan; Pattes de crabe des neiges; Éperlan sauté au beurre.</p>	<p>564, route de la Mer Sainte-Flavie, Québec G0J 2L0</p> <p>Téléphone : 418-775-2829 Télécopieur : 418-775-9548</p> <p>info@centredart.net</p> <p>Entrée : Trio fumé (maquereau).</p> <p>Plats principaux : Steak de flétan; Brochette de pétoncles sur riz.</p>
MON JOLI MOTEL 1993 INC.	LES JARDINS DE MÉTIS	
<p>800, Route Flavie Drapeau Sainte-Flavie, Québec G0J 2L0</p> <p>Téléphone : 418-775-4396 Télécopieur : 418-775-3876 mjmotel@globetrotter.net</p> <p>Entrée : Hareng mariné.</p> <p>Plats principaux : Moules du Québec; Darne de flétan grillé sauce jardinière; Bouillabaise (moules).</p>	<p>200, route 132 Grand-Métis, Québec G0J 1Z0</p> <p>Téléphone : 418-775-2222 Télécopieur : 418-775-6201</p> <p>info@jardinsdemetis.com</p> <p>Entrée : Salade d'haricots verts et tomates au hareng fumé; Ravioli de crabe (des neiges, commun ou araignée, selon disponibilité), poireaux caramélisés, émulsion aux étamines d'hémérocalles; Pétoncles poêlées, purée de betteraves, huile de ciboulette, laminaire; Caviar de lompe, blinis et crème fraîche (canapé); Maquereau grillé aux piments de Métis, pomme de terre, menthe, coriande et basilic citronné.</p> <p>Plats principaux : Flétan poêlé moutarde amaranthe, fleur d'alium, russule orangé et hémérocalles; Baudroie rôtie au sésame, coriande et piment de Métis; Déclinaison de mye commune (façon Bloody ceasar, grillé au beurre à l'ail ou poché au vin blanc et échalotes).</p>	
LE GRAND BLEU (RIÔTEL MATANE)	RESTAURANT LE RAFIOT	LA TABLE DU CAPITAINE
<p>250, avenue de Phare Est Matane, Québec G4W 3N4</p> <p>Téléphone : 418-566-2651 Télécopieur : 418-562-7365 riotel@riotel.com</p> <p>Entrée : Chaudrée gaspésienne (avec pétoncles d'Islande).</p> <p>Plat principal : Fettucini au crabe des neiges.</p>	<p>1415, du Phare Ouest C.P. 422 Matane, Québec G4W 3N3 Téléphone : 418-562-8080 Télécopieur : 418-562-5146 lerafiot@globetrotter.net</p> <p>Entrées : Petites moules (moules de la Gaspésie à la bière de Carleton, ail, oignon haché, tomates et coriandre fraîche); Salade de crabe des neiges et pommes granny smith, vinaigrette au vin blanc et cidre de pomme; Assiette des fumoirs (maquereau); Assiette des fumoirs (maquereau). Plats principaux : Pavé de flétan poêlé, réduction de moules, safran et fenouil; Moules et frites maison; Assiette de la Gaspésie pour deux (moules).</p>	<p>260, rue du Barchois Matane, Québec G4W 3N4 Téléphone : 418-562-3131 riotel@riotel.com</p> <p>Entrée : Chaudrée du vieux loup-de-mer (pétoncles, moules, crevette et saumon).</p> <p>Salade : Océane (moules); Moules et frites; Assiette du capitaine gourmand (moules)</p> <p>Plat principal : Fettucini au crabe des neiges.</p>

UN COIN D'ITALIE

956, Avenue du Phare Ouest
Matane, Québec G4W 2V7

Téléphone : 418-562-5512

Entrées : Champignons farcis au crabe.

Soupe : Chaudrée du pêcheur (mactres de Stimpson)

Plats principaux : Flétan en papillote; Paella aux fruits de mer (moules bleue du Québec); Fettuccini aux fruits de mer (pétoncles d'Islande). Platée du pêcheur (mactre de Stimpson)

LA HAUTE-GASPÉSIE

LE VENT COULIS		RESTO BAR LE VIEUX SAINTE-ANNE
<p>190, rue Notre-Dame Est Cap-Chat, Québec G0J 1E0</p> <p>Téléphone : 418-786-5229 Télécopieur : 418-786-5229 (appelez avant)</p> <p>vent.coulis@globetrotter.net</p> <p><i>Plats offerts en alternance sur la table d'hôte.</i></p> <p>Entrées : Pétoncles d'Islande à l'orange et au poivre; Feuilleté de moules bleues du Québec au Bleu; Feuilleté de bourgots à la fleur d'ail; Tartare de pétoncles et saumon fumé; Vol-au-vent de la mer (crevettes, pétoncles, moules bleues du Québec et sole); Fleur de saumon fumé et caviar de lompe. Salade : Rémoulade au crabe (crabe des neiges) frais et à la roquette. Soupe : Velouté de légumes et salicorne. Accompagnement : Chutney de canneberges et salicorne. Plats principaux : Darne de flétan Atlantique, sauce miel et moutarde; Linguini de la mer (crevettes, pétoncles, moules bleues du Québec et sole).</p>		<p>100, 1^{re} Avenue Ouest Sainte-Anne-des-Monts, Québec G4V 1C2</p> <p>Téléphone : 418-763-3114 Télécopieur : 418-763-9034</p> <p>barvstea@globetrotter.net</p> <p>Entrées : Rillettes de maquereau fumé sur crostini; Moules / frites, sauce au choix (poulette, marinère et à la grecque). Plat principal : Moules (1kg) / frites, sauce au choix.</p>
GÎTE DU MONT-ALBERT	AUBERGE ET PUB CHEZ BASS	
<p>2001, route du Parc Sainte-Anne-des-Monts, Québec G4V 2E4</p> <p>Téléphone : 418-763-2288 Télécopieur : 418-763-7803</p> <p>mtalbert@sepaq.com</p> <p>Entrée : Pannequet de crabe des neiges au gratin.</p> <p>Soupe : Chaudronnée de mye commune.</p> <p>Plat principal : Pavé de flétan Atlantique au beurre de lime et coriande.</p>	<p>170, 1^{re} Avenue Ouest Sainte-Anne-des-Monts, Québec G4V 1C8</p> <p>Téléphone : 418-763-2613 Télécopieur : 418-763-7381</p> <p>aubergepubbass@globetrotter.net</p> <p><i>Plats offerts en alternance sur la table d'hôte</i></p> <p>Entrées : Tapas aux moules; Panaché de fumoir sur nid d'algues (moules, laitue de mer). Salades : Salade repas aux moules fumées; Salade de fruits de mer aux algues (laitue de mer) et piment doux. Repas principaux : Bol de moules (moutarde et bière, au bleu et échalote, ail rôti ou vin blanc); Pennes aux moules crème d'ail et pointes d'asperge; Flétan (grillé à la persil moules, salsa ananas et curry, sauce vin blanc ou grillé sésame sur salade mesclum à l'orange).</p>	
RESTAURANT L'EAU À LA BOUCHE	LA BROUE DANS L'TOUPET	
<p>24, 1^{re} Avenue Est Mont-Louis, Québec G0E 1T0</p> <p>Téléphone : 418-797-5000</p> <p>aubergedesbellesoeurs@globetrotter.net</p> <p>Entrées : Panaché des Atkins (maquereau); Croûtons garnis aux trésors de la mer (pétoncles et crevettes). Soupe : Chaudrée du fleuve (pétoncles d'Islande et moules du Québec). Plats principaux : Assiette de crabe des neiges; Moules marinières, Pâte aux mactres de Stimpson; Feuilleté de pétoncles au chocolat blanc; Flétan au poivre rose.</p>	<p>20, 1^{re} Avenue Est Mont-Louis, Québec G0E 1T0</p> <p>Téléphone : 418-797-2008 Télécopieur : 418-797-2008</p> <p>info@labrouedansltoupet.com</p> <p>Entrée : Salade de courgette et maquereau à la menthe.</p> <p>Plat principal : Bouillabaisse (baudroie et moules)</p>	

LA POINTE

CAFÉ DE L'ANSE DU CENTRE CULTUREL LE GRIFFON	BISTRO-RESTO LE BRISE-BISE	AUBERGE WILLIAM WAKEHAM
<p>557, boulevard du Griffon L'Anse-au-Griffon, Gaspé, Québec G4X 6A5</p> <p>Téléphone : 418-892-5679</p> <p>info@lanseaugriffon.ca</p> <p>Entrée : Rillettes de loup-marin et son confit d'oignon.</p> <p>Salade : Salade de maquereau, vinaigrette à l'orange.</p>	<p>135, de la Reine C.P. 5061 Gaspé, Québec G4X 1T5</p> <p>Téléphone : 418-368-5408 Télécopieur : 418-360-4618</p> <p>brisebise@globetrotter.net</p> <p>Entrée : Croûton ou demi-croûton aux fruits de mer (pétoncle d'Islande).</p> <p>Plats principaux : Pizza de la mer (pétoncles d'Islande); Moules marinières; Chaudrée de la mer (moules et pétoncles d'Islande).</p>	<p>186, de la Reine, Gaspé, Québec G4X 1T6 Téléphone : 418-368-5537 418-368-5792 (hors saison) maisonww@hotmail.fr</p> <p><i>Plats offerts en alternance et selon les arrivages</i></p> <p>Entrées : Salade de maquereau fumé et de pommes vertes; Bolée de moules (provençale, marinière ou carbonara); Rouleaux printaniers au crabe des neiges et crevettes, salsa d'avocats. Salade : Salade de fruits de mer (crabe des neiges, crevettes, éperlans, salicorne, etc.) vinaigrette à l'orange et sésame. Plats principaux : Poêlée de pétoncles, caramel d'épices; Pavé de flétan Atlantique, beurre nantais à la vanille et pavot; Soupe repas de la mer à notre façon (mactre de Stimpson, poisson blanc, moules, etc.).</p>
RESTAURANT LE BASTION (AUBERGE FORT-PRÉVEL)	RESTAURANT LA MAISON DU PÊCHEUR	RESTAURANT BIARD
<p>2053, boulevard Douglas Saint-Georges-de-la-Malbaie, Québec G0C 2X0 Téléphone : 418-368-2281 Télécopieur : 418-368-1364</p> <p>fortprevel@sepaq.com</p> <p>Entrée : Légumes marinés et palourdes du Havre Saint-Pierre (mactres de Stimpson).</p> <p>Plat principal : Bouillabaise (flétan de l'Atlantique).</p>	<p>155, Route 132 Ouest C.P. 201 Percé, Québec G0C 2L0 Téléphone : 418-782-5331 Télécopieur : 418-782-5624</p> <p>pecheur@rocherperce.net</p> <p>Entrée : Salade de buccins confits (selon disponibilité). Soupes : Le potage aux algues marines (laitue de mer); La crème d'oursins de Percé au safran. Repas principaux : Le filet de flétan à la grenobloise; Le filet de flétan au gingembre mariné; Les pattes de crabe des neiges au naturel 5L.</p>	<p>99, route 132 C.P. 337 Percé, Québec G0C 2L0 Téléphone : 418-782-2873 Télécopieur : 418-385-2260</p> <p>Plats principaux : Pincés de crabe (des neiges) suçon sur nid de riz et sa César; Flétan poêlé au beurre et fines herbes; Flétan à la vapeur mirepoix. En buffet : Baudroie, flétan, crabe des neiges, crabe commun, maquereau, mactre de Stimpson, moules bleues, hareng. Menu enfant : Petites moules et frites; Pincés de crabe sur nid de riz.</p>
HÔTEL MOTEL MANOIR DE PERCÉ	RESTAURANT BONAVENTURE SUR MER (RIOTEL PERCÉ)	RESTO DES MARGAUX (PARC NATIONAL DE L'ÎLE-BONAVENTURE-ET-DU-ROCHER-PERCÉ)
<p>212, route 132 ouest Percé, Québec G0C 2L0</p> <p>Téléphone : 418-782-5370 Télécopieur : 418-782-5195</p> <p>info@manoirdeperce.com</p> <p>Entrées : Maquereau fumé; maquereau mariné mousse et catatouille.</p> <p>Plat principal : Crabe des neiges en carapace.</p>	<p>261, route 132 Ouest C.P. 339 Percé, Québec G0C 2L0 Téléphone : 418-782-2166 Télécopieur : 418-782-5323</p> <p>riotelperce@riotel.com</p> <p>Plats principaux : Filet de flétan grillé, coulis de tomate à la provençale; Penne aux œufs, mactre de Stimpson, sauce au vin blanc en persillade.</p>	<p>4, rue du Quai C.P. 310 Percé, Québec G0C 2L0 Téléphone : 418-782-2240 Télécopieur : 418-782-2241</p> <p>parc.ibrperce@sepaq.com</p> <p>Soupe : Soupe du pêcheur (crabe commun ou des neiges et flétan Atlantique). Salade : Salade de crabe (des neiges ou commun). Baguettes : Crabe commun ou des neiges.</p>

LA BAIE

GÎTE LA CONCHE SAINT-MARTIN	RESTAURANT LE CÔTÉ MER (RIÔTEL BONAVENTURE)	BISTRO LE PIC-ASSIETTE
<p>252, route de la Rivière Port-Daniel, Québec G0C 2N0 Téléphone : 418-396-2481 laconchesaint-martin@navigue.com</p> <p>Entrée : Trilogie de mise en bouche de la Gaspésie (saumon fumé, cuillère de tartare de pétoncles et caviar de lompe, verrine de maquereau et laminaire au gingembre). Plats principaux : Filets de barbue et de maquereau poêlés et sauce moutarde; Fricassée de homard et crabe (des neiges) aux poivres et gingembre.</p>	<p>98, avenue de Port-Royal Bonaventure, Québec G0C 1E0 Téléphone : 418-534-3336 Télécopieur : 418-534-4016 riotelbonaventure@riotel.com</p> <p>Plats principaux : Assiette du pêcheur (moules); Trouvailles des produits marins et fumés de la Gaspésie (hareng, flétan, maquereau); Chaudrée du vieux loup de mer (mactre de Stimpson); Flétan Atlantique cuit au four; Casserole de crabe des neiges; Éventail des mers (flétan Atlantique).</p>	<p>681, boulevard Perron Carleton-sur-Mer, Québec G0C 1J0 Téléphone : 418-364-2211 bistrolepicassiette@globetrotter.net</p> <p>Entrées : Hareng mariné; Tapas de loup marin (selon disponibilité); Trio de la mer (hareng, maquereau). Plats principaux : Tapas de maquereau fumé aux poivres sur blinis accompagné de sa confiture d'oignon; Tapas de moules bleues à la crème.</p>
SAVEURS MER ET TERRE	RESTAURANT LE COURLIEU (MANOIR BELLE-PLAGE)	RESTAURANT LE DOVÉNIEN (PARC NATIONAL DE MIGUASHA)
<p>544, boulevard Perron Carleton-sur-Mer, Québec G0C 1J0 Téléphone : 418-364-1364 Télécopieur : 418-364-6928 saveursmeretterre@hotmail.com</p> <p>Entrée : Assiette des fumoirs de la Gaspésie (œufs de lompe en décoration). Plats principaux : Assiette du pêcheur (homard, moules de Carleton et pétoncles); Flétan farci au homard; Darne de flétan.</p>	<p>474, boulevard Perron Carleton-sur-Mer, Québec G0C 1J0 Téléphone : 418-364-3388 Télécopieur : 418-364-7289 info@manoirbelleplage.com</p> <p>Entrée : Hareng mariné et verdure du moment. Plat principal : Moules de la Baie-des-Chaleurs (divers choix).</p>	<p>231, route Miguasha Ouest C.P. 183 Nouvelle, Québec G0C 2E0 Téléphone : 418-794-2475 Télécopieur : 418-794-2033 parc.miguasha@sepaq.com</p> <p>Entrée : Hareng mariné sucré avec oignon vert et laitue. Salade : Salade au crabe des neiges. Plat principal : Pain gourmand au crabe des neiges.</p>
LE RESTAURANT SUSHI LOUNGE DE MARIA		
<p>425, boulevard Perron Carleton-sur-Mer, Québec G0C 1Y0 Téléphone : 418-759-3008 sushilounge_maria@globetrotter.net</p> <p>Salade : Salade d'été au crabe des neiges. Plats principaux : Maki Osé (crabe des neiges, poire, laitue, concombre); Maki La pincée (crabe des neiges, tamago, avocat); Maki Le matcho (maquereau fumé, laitue, tempura, concombre); Maki Le millionnaire (homard, crevettes tempura, mayo épicée, saumon fumé, tobiko (œufs de lompe)); Maki Le monstre (crevettes de 69g, concombre, avocat, tobiko); Maki Le tourbillon épicé au crabe des neiges (tartare crabe et crevettes, mayo, concombre, laitue); Maki La surprise (crabe des neiges, orange, coriandre).</p>		

LA VALLÉE

AUBERGE BEAUSÉJOUR	BISTRO LA BOTTINE GOURMANDE	
<p>71, Saint-Benoit Ouest Amqui, Québec G5J 2E5 Téléphone : 418-629-5531 Télécopieur : 418-629-5410 aubergebeausejour@globetrotter.net</p>	<p>572, avenue de la Vallée Saint-Angèle-de-Mérici, Québec G0J 2H0 Téléphone : 418-775-2212 Télécopieur : 418-775-4474 bottine@globetrotter.net</p>	
<p>Entrée : Maquereau fumé.</p> <p>Plat principal : Linguine aux fruits de mer (pétoncles d'Islande).</p>	<p>Entrée : Pétoncles flambées au pastis.</p> <p>Plat principal : Moules marinières; Éperlans au beurre blanc citronné.</p>	