



LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

ARDOISE

Suprême de Pintade

29

Pintade accompagnée d'une polenta croustillante et de légumes de saison. Servie avec une sauce vierge au fenouil et au piment doux, ainsi qu'une demi-glace de cassis et romarin.

*Accord suggéré : notre Saison boréale La Kegaska 

Tataki de Thon

21

6 oz de Thon en croûte de pavot, gel de mangue et lime, chili rouge mariné, servi avec une salade fraise, menthe et roquette.

*Accord suggéré : Notre Pale Ale de quartier La Pont-Viau 

Salade de Tomates et Burrata

24

Burrata, accompagnée de tomates cerises confites, d'un coulis de tomate au basilic et d'une vinaigrette à l'origan. Le tout servi avec notre focaccia maison et une réduction balsamique.

*Accord suggéré : Notre Berliner Weisse La Commodore 

Les Insulaires

MICROBRASSEURS



Entrées/Plats Légers

OLIVES MIXTES	5.00 \$
POIS CHICHES FRITS	5.00 \$
FRITES MAISONS	6.00 \$
SALADE MAISON	7.00 \$
CORNICHONS FRITS	8.00 \$
ACCRAIS DE SAUMON	12.00 \$
<i>Beignets moelleux de poisson frit, servis avec un aïoli à la lime.</i>	
CARPACCIO DE BISON	16.00 \$
<i>Bison tranché. Sauce Tonnato (mayonnaise au thon), roquette, câpres, caviar de moutarde, parmesan et noisettes</i>	
NACHOS MAISON	16.00 \$
<i>Pico de Gallo, jalapeños marinés, haricot noir, crème sure assaisonnée et aji verde.</i> *Ajout de bacon fumé 4\$	
CHOUX DE BRUXELLES FRITS	10.00 \$
<i>Laqués à la sauce Nuoc-Mâm et au sésame</i>	
PLATEAU APÉRO À PARTAGER	24.00 \$
<i>Jambon fumé maison, saucissons du moment, rillette maison et fromages du Québec (3), olives, cornichons, petite salade et croûtons maison</i>	
PIEUVRE GRILLÉE	26.00 \$
<i>Pieuvre grillée, pommes de terre ratte au safran et ail, sauce romesco, amandes, haricot vert, réduction balsamique.</i>	
CÉSAR INSULAIRES	19.00 \$
<i>Romaine, sauce César, flanc de porc croustillant, croûtons, et copeaux de parmesan.</i>	
TACOS DE BOEUF (3)	18.00 \$
<i>Brisket angus AAA, style barbaoca, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicé.</i>	
TACOS AUX CREVETTES (3)	17.00 \$
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés.</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	21.00 \$
<i>Chèvre à pâte molle fondant sur croûtons, oignons caramélisés, noisettes, concombres, carottes, betteraves, mesclun, accompagné d'une vinaigrette à la moutarde et d'un pistou d'épinards (pesto sans fromage et sans noix de pin) *Ajout de jambon maison 4\$</i>	

Plats Principaux

TARTARE DE BOEUF (5OZ)	27.00 \$
<i>Mayo à l'ail noir, huile de truffe, échalotes françaises, persil, cornichons, câpres et parmesan</i>	
TARTARE DE SAUMON (5OZ)	27.00 \$
<i>Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouges, mousse d'avocat. Servi avec frites.</i>	
MÉDAILLON DE BROCO-LENTILLE	25.00 \$
<i>Purée de petit pois et menthe à l'huile d'olive, salade de choux, légumes rôtis, sauce vierge aux amandes, canneberges et chili (plat végétarien).</i>	
POUTINE LES INSULAIRES	22.00 \$
<i>Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.</i>	
ONGLET DE BOEUF 6OZ	31.00 \$
<i>Boeuf AAA, servi selon la cuisson du chef, accompagné d'une purée du moment, légumes de saison et d'une sauce au poivre.</i>	
FISH N CHIPS	23.00 \$
<i>Aiglefin, panure à la bière maison, frites, salade de choux.</i>	
POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE	23.00 \$
<i>Salade roquette et fenouil, sauce huancaína légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.</i>	
BURGER LES INSULAIRES	22.00 \$
<i>Deux boulettes de 3oz sur pain brioché, cheddar vielli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.</i> *Option sans gluten: pain sans gluten 2\$	

Desserts

CHURROS & DULCE DE LECHE (4)	7.00 \$
CRÈME BRULÉE GINGEMBRE ET LIME	9.00 \$
BROWNIE, FRAISE, CRÈME FOUETTÉE	7.00 \$

Menu Enfant

*12 ans et moins

PETITE POUTINE	9.00 \$
HAMBURGER ET FRITES	11.00 \$
CROQUETTES DE POULET	10.00 \$
MAC N CHEESE	11.00 \$

*Ajout de bacon fumé 4\$
*Ajout de macreuse 6\$
*Remplacer frite par poutine 4\$
*Remplacer frite par mac n cheese 4\$
*Remplacer frite par salade 2\$



Chef Andrew Woods