



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 -

M E N U M I D I *Jusqu'à 14h30

Menu Enfant

Entrées

ACCRA DE SAUMON	12\$
<i>Beignets moelleux de poisson frit, servis avec aïoli à la lime</i>	
OLIVES MIXTES	5\$
FRITES MAISONS	6\$
CORNICHONS FRITS	8\$
<i>Servi avec mayonnaise épicée maison</i>	
NACHOS MAISON	16\$
<i>Pico de Gallo, jalapeños marinés, crème sûre assaisonnée et aji verde.</i>	
<i>*Ajout de bacon 4\$</i>	

PETITE POUTINE	9\$
HAMBURGER ET FRITES	11\$
CROQUETTES DE POULET	10\$

Dessert

CHURROS & DULCE DE LECHE	7\$
CRÈME BRULÉE GINGEMBRE ET LIME	9\$

PLATS PRINCIPAUX

SALADE DE CHÈVRE CHAUD	21\$
<i>Chèvre 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)</i>	
TACOS DE BOEUF (3)	17\$
<i>Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicée. Servi avec frites</i>	
TACOS AUX CREVETTES (3)	17\$
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés. Servi avec frites et mayonnaise épicée maison.</i>	
TARTARE DE SAUMON (5OZ)	27\$
<i>Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouges, mousse d'avocat. Servi avec frites.</i>	
TARTARE DE BOEUF (5OZ)	27\$
<i>Mayo à l'ail noire, huile de truffe échalottes française, persil, cornichons, câpres et parmesan</i>	
MÉDAILLON BROCO-LENTILLE	23\$
<i>Purée de petit pois et menthe à l'huile d'olive, salade de choux, légumes rôtis, sauce vierge aux amandes, canneberges et chili.</i>	
POUTINE LES INSULAIRES	20\$
<i>Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.</i>	

BURGER LES INSULAIRES	21\$
<i>Deux boulettes de 3oz sur pain brioché, cheddar vielli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.</i>	
FISH N CHIPS	21\$
<i>Aiglefin frais du Canada, panure à la bière maison, salade de choux. Servi avec frites et mayonnaise épicée maison.</i>	
POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE	22\$
<i>Salade roquette et fenouil, sauce huancaína légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.</i>	
SALADE CÉSAR INSULAIRES	18\$
<i>Coeur de romaine grillé, carré de flanc de porc croustillant, sauce César, croûtons confits au beurre et parmesan</i>	
ONGLET DE BOEUF 6OZ	28\$
<i>Boeuf AAA, servi selon la cuisson du chef. Servi avec frites, mayonnaise épicée et salade maison</i>	