



LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

ARDOISE

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 Svetly Vycepni La Kampa



Salade de Tomates et Burrata

24

Burrata et quartier de tomates, 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>	
<i>*Ajout de bacon fumé 4\$</i>	
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 barbacoa, 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>	

*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\$

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>	
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>	
<i>*Option sans gluten: pain sans gluten 2\$</i>	
CÔTES LEVÉES DE PORC FUMÉES	26.00 \$/34.00 \$
<i>Côtes levées de porc fumées Laquées d'une sauce BBQ façon South Carolina épicée à la pêche et au jalapeño. Servies avec salade de chou, frites et maïs rôti assaisonné au cajun.</i>	

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 \$



Chef Andrew Woods