



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 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, jalapenos 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 rouge, 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 chou, 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 chou. 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>	
CÔTES LEVÉES DE PORC FUMÉES	26\$/34\$
<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>	