

Les Insulaires

MICROBRASSEURS

M E N U GROUPE - 32\$ par personne
Pour les groupes de 20 personnes et plus

AMUSE BOUCHE À PARTAGER

ARANCINI VÉGÉ DU MOMENT **1 par personne*

PLATS PRINCIPAUX

Choisissez 5 plats parmi les options suivantes:

POUTINE LES INSULAIRES, MACREUSE DE BOEUF CUITE À BASSE TEMPÉRATURE DANS LA BIÈRE, SAUCE À LA BIÈRE ET FROMAGE FRAIS.

OU

MÉDAILLON DE BROCO-LENTILLE, PURÉE DE PETITS POIS ET MENTHE À L'HUILE D'OLIVE, SALADE DE CHOUX, LÉGUMES RÔTIS, SAUCE VIERGE AUX AMANDES, CANNEBERGES ET CHILI

OU

TARTARE DE SAUMON (5OZ) CHIMICHURRI À L'ANETH, CAVIAR DE MOUTARDE, OIGNONS ROUGE, MOUSSE D'AVOCAT. SERVI AVEC FRITES.

OU

POULET FRIT À LA PÉRUVIENNE SALADE ROQUETTE ET FENOUIL, SAUCE HUANCAINA LÉGÈREMENT ÉPICÉE, PICO DE GALLO, JALAPEÑOS

OU

BURGER LES INSULAIRES, CHEDDAR VIEILLI, BACON FUMÉ, TOMATES, MAYONNAISE DIJONNAISE. SERVI AVEC FRITES

OU

PIEVRE GRILLÉE, POMMES DE TERRE RATTES AU SAFRAN ET À L'AIL, SAUCE ROMESCO, LÉGUMES DE SAISON ET RÉDUCTION BALSAMIQUE (EXTRA 4\$)

OU

DEMI 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.

(EXTRA 5\$)

DUO DESSERT

CHURROS DUCLE DE LECHE

BROWNIE, COULIS FRAISE, CRÈME FOUETTÉE