



LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

ARDOISE

*à partir de 16h00

Aubergines à la parmigiana

21

Aubergines croustillantes panées, gratinées avec notre sauce rosée et émulsion à l'ail. Servies avec salade croquante et pain à l'ail fait maison.

*Accord suggéré : La Péninsule, notre bière rousse



Salade de Cource

12

Cource délicata rôtie, roquette, canneberge, vinaigrette ranch, graines de citrouille caramélisées.

*Accord suggéré : La Golden Sauvage, notre Hybride bière et cidre



Gâteau aux Pommes

9

Petit gâteau à la vanille, pommes caramélisées, sauce caramel à l'érable et granola croquant

Les Insulaires

MICROBRASSEURS

*à partir de 16h00



Entrées/Plats Légers

OLIVES MIXTES	5.00 \$
POIS CHICHES FRITS	5.00 \$
FRITES MAISONS	6.00 \$
SALADE MAISON	7.00 \$
CORNICHONS FRITS	8.00 \$
SOUPE À L'OIGNON	13.00 \$
ACCRAIS DE SAUMON	12.00 \$
<i>Beignets moelleux de poisson frit, servis avec un aïoli à la lime.</i>	
NACHOS MAISON	16.00 \$
<i>Pico de Gallo, fromage mozzarella et cheddar râpé, 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>	
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>	

*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

ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA	32.00 \$
<i>onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.</i>	
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>	
COUSCOUS ET LENTILLES	24.00 \$
<i>Salade de couscous israélien fraîche aux amandes grillées, menthe, canneberges séchées et échalotes. Servie avec boulettes de lentilles et légumes sur purée de petits pois et menthe, accompagnées de légumes rôties. (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>	

Desserts

CHURROS & DULCE DE LECHE (4)	7.00 \$
CRÈME BRULÉE BAILEY'S	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