



LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

ARDOISE

*à partir de 16h00

Pastilla de canard

12

Pastillas croustillantes au canard (3), parfumées d'épices marocaines, d'amandes et de canneberges, servies avec une sauce à la cerise noire et au balsamique

*Accord suggéré : La Tranquillité, notre lager noire



Salade d'endives et fromage bleu

12

Accompagnée d'un chutney de prunes et d'une vinaigrette à l'érable

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



Les Insulaires

MICROBRASSEURS

*à partir de 16h00



Entrées

OLIVES MIXTES	5.00 \$
POIS CHICHES FRITS	5.00 \$
FRITES MAISON	6.00 \$
SALADE MAISON	7.00 \$
CORNICHONS FRITS	8.00 \$
SOUPE À L'OIGNON	14.00 \$
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, haricots noirs, 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, rillettes maison et fromages du Québec (3), olives, cornichons, petite salade et croûtons maison</i>	

Plats Légers

PIEVRE GRILLÉE	26.00\$
<i>Pievre grillée, pommes de terre ratte au safran et ail, sauce romesco, amandes, haricots verts, 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>	
AUBERGINES À LA PARMIGIANA	21.00\$
<i>Aubergines croustillantes panées, gratinées avec notre sauce rosée et émulsion à l'ail. Servies avec salade croquante et pain à l'ail fait maison</i>	

Extras

- *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 aux amandes grillées, menthe et canneberges séchées. Servie avec boulettes de lentilles et légumes rôties sur purée de petits pois. (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 À LA PÉRUUVIENNE	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