



LES INSULAIRES  
MICROBRASSERIE

# 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'étable

\*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 \$
ACCRAS DE SAUMON	12.00 \$
Beignets moelleux de poisson frit, servis avec un aïoli à la lime.	
NACHOS MAISON	16.00 \$
Pico de Gallo, fromage mozzarella et cheddar râpé, jalapeños marinés, haricots noirs, crème sure assaisonnée et aji verde. *Ajout de bacon fumé 4\$	
CHOUX DE BRUXELLES FRITS	10.00 \$
Laqués à la sauce Nuoc-Mâm et au sésame	
PLATEAU APÉRO À PARTAGER	24.00 \$
Jambon fumé maison, saucissons du moment, rillette maison et fromages du Québec (3), olives, cornichons, petite salade et croûtons maison	

### Plats Légers

PIEVRE GRILLÉE	26.00 \$
Pieuvre grillée, pommes de terre ratte au safran et ail, sauce romesco, amandes, haricot vert, réduction balsamique.	
TACOS DE BOEUF (3)	18.00 \$
Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicé.	
TACOS AUX CREVETTES (3)	17.00 \$
Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés.	
AUBERGINES À LA PARMIGIANA	21.00 \$
Aubergines croustillantes panées, gratinées avec notre sauce rosée et émulsion à l'ail. Servies avec salade croquante et pain à l'ail fait maison	

### 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 \$
onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.	
TARTARE DE BOEUF (5OZ)	27.00 \$
Mayo à l'ail noir, huile de truffe, échalotes françaises, persil, cornichons, câpres et parmesan	
TARTARE DE SAUMON (5OZ)	27.00 \$
Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouges, mousse d'avocat. Servi avec frites.	
COUSCOUS ET LENTILLES	24.00 \$
Salade de couscous israélien aux amandes grillées, menthe et canneberges séchées. Servie avec boulettes de lentilles et légumes rôtis sur purée de petits pois. (plat végane)	
POUTINE LES INSULAIRES	22.00 \$
Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.	
FISH N CHIPS	23.00 \$
Aiglefin, panure à la bière maison, frites, salade de choux.	
POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE	23.00 \$
Salade roquette et fenouil, sauce huancaina légèrement épicee, pico de gallo, jalapeños.	
BURGER LES INSULAIRES	22.00 \$
Deux boulettes de 3oz sur pain brioché, cheddar vielli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.	

\*Option sans gluten: pain sans gluten 2\$

### 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