



LES INSULAIRES
BIÈRE BRASSÉE SUR PLACE

ARDOISE

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 -

M E N U M I D I

*Jusqu'à 14h30

Entrées

SOUPE À L'OIGNON	13\$
ACCRAS DE SAUMON	12\$
<i>Beignets moelleux de poisson frit, servis avec aioli à la lime</i>	
OLIVES MIXTES	5\$
FRITES MAISONS	6\$
CORNICHONS FRITS	8\$
<i>Servi avec mayonnaise épicee maison</i>	
NACHOS MAISON	16\$
<i>Pico de Gallo, jalapeños marinés, crème sûre assaisonnée et aji verde.</i>	
<i>*Ajout de bacon 4\$</i>	

Menu Enfant

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

TACOS DE BOEUF (3)

Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicee. Servis avec frites

TACOS AUX CREVETTES (3)

Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés. Servis avec frites et mayonnaise épicee maison.

TARTARE DE SAUMON (5OZ)

Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouge, mousse d'avocat. Servi avec frites.

TARTARE DE BOEUF (5OZ)

Mayo à l'ail noir, huile de truffe échalottes française, persil, cornichons, câpres et parmesan

COUSCOUS ET LENTILLES

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 rôtis. (plat végane)

POUTINE LES INSULAIRES

Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.

17\$

ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA

32\$

Onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.

17\$

AUBERGINES PARMIGIANA

20\$

Aubergines frite, sauce rosée, parmesan, sauce à l'ail, servi avec salade et pain à l'ail maison.

27\$

POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE

22\$

Salade roquette et fenouil, sauce huancaina légèrement épicee, pico de gallo, jalapeños.

27\$

BURGER LES INSULAIRES

21\$

Deux boulettes de boeuf sur pain brioché, cheddar vielli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.

24\$

FISH N CHIPS

21\$

Aiglefin frais du Canada, panure à la bière maison, salade de choux. Servi avec frites et mayonnaise épicee maison.

20\$