

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

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 VÉGAN)

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 HUANCAYA 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

ONGLET DE BOEUF (6 OZ) SERVI SELON LA CUISSON DU CHEF, ACCOMPAGNÉ D'UNE PURÉE DU MOMENT, DE LÉGUMES DE SAISON ET D'UNE SAUCE AU POIVRE. (EXTRA 5\$)

DUO DESSERT

CHURROS DUCLE DE LECHE

BROWNIE, COULIS FRAISE, CRÈME FOUETTÉE