



LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

ARDOISE

à partir de 16h00

Salade de betteraves

12

Betteraves jaunes et betteraves chioggia marinées,
servies avec une vinaigrette à la sauge et à la lime, purée de betterave
rouge, fromage de chèvre, graines de citrouille, pêches et roquette.

Gnocchi au porc effiloché

28

Gnocchis maison nappés d'une sauce crémeuse au cheddar
fumé, servis avec des pleurotes, des crinières de lion et des
enokis marinés de nos amis Les Champimignons et porc
effiloché BBQ.

Gravlax de Saumon

12

Gravlax de saumon au poivre rose, servi avec échalotes
marinées, concombres, graines de citrouille grillées et
crème sûre à l'aneth

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 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

PARIS BREST CHOCOLAT ET RICOTTA	9.00 \$
CHURROS & DULCE DE LECHE (4)	7.00 \$
CRÈME BRULÉE BAILEY'S	9.00 \$
BROWNIE, 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