



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 -

M E N U M I D I

*Jusqu'à 14h30

Menu Enfant

Entrées

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

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)	17\$
<i>Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicée. Servis avec frites</i>	
TACOS AUX CREVETTES (3)	17\$
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés. Servis avec frites et mayonnaise épicée maison.</i>	
TARTARE DE SAUMON (5OZ)	27\$
<i>Chimichurri à l'aneth, caviar demoutarde, oignons rouge, mousse d'avocat. Servi avec frites.</i>	
TARTARE DE BOEUF (5OZ)	27\$
<i>Mayo à l'ail noire, huile de truffe échalottes française, persil, cornichons, câpres et parmesan</i>	
COUSCOUS ET LENTILLES	24\$
<i>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 végétarien)</i>	
POUTINE LES INSULAIRES	20\$
<i>Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.</i>	

ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA	32\$
<i>Onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.</i>	
AUBERGINES PARMIGIANA	20\$
<i>Aubergines frite, sauce rosée, parmesan, sauce à l'ail, servi avec salade et pain à l'ail maison.</i>	
POULET FRIT À LA PÉRUVIENNE	22\$
<i>Salade roquette et fenouil, sauce huancaína légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.</i>	
BURGER LES INSULAIRES	21\$
<i>Deux boulettes de 30z sur pain brioché, cheddar vieilli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.</i>	
FISH N CHIPS	21\$
<i>Aiglefin frais du Canada, panure à la bière maison, salade de choux. Servi avec la bière frites et mayonnaise épicée maison.</i>	