



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, suprêmes de mandarine et roquette.

## Burger d'agneau

23

Burger d'agneau, bacon croustillant, tomates confites, épinards, feta, roquette, mayo maison au persil.

## Mahi-mahi aux épices cajun

27

Mahi-mahi « blackened » aux épices cajun, riz à la coriandre, lime et haricots noirs, mayo aji verde, brocolis au beurre.

## Poutine Porc Éffiloché à l'érable

22

Porc éffiloché à l'érable, glace à la sriracha, piments rouges marinés, oignons frits, sauce à la bière et fromage frais.



# LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

## M E N U M I D I

\*Jusqu'à 14h30

### Entrées

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

### Menu Enfant

<b>PETITE POUTINE</b>	<b>9\$</b>
<b>HAMBURGER ET FRITES</b>	<b>11\$</b>
<b>CROQUETTES DE POULET</b>	<b>10\$</b>
<b>MAC N CHEESE</b>	<b>11\$</b>

### Dessert

<b>CHURROS &amp; DULCE DE LECHE</b>	<b>7\$</b>
<b>CRÈME BRULÉE GINGEMBRE ET LIME</b>	<b>9\$</b>

### PLATS PRINCIPAUX

<b>TACOS DE BOEUF (3)</b>	<b>17\$</b>	<b>ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA</b>	<b>32\$</b>
<i>Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicée. Servis avec frites</i>		<i>Onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.</i>	
<b>TACOS AUX CREVETTES (3)</b>	<b>17\$</b>	<b>AUBERGINES PARMIGIANA</b>	<b>20\$</b>
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés. Servis avec frites et mayonnaise épicée maison.</i>		<i>Aubergines frite, sauce rosée, parmesan, sauce à l'ail, servi avec salade et pain à l'ail maison.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON (5OZ)</b>	<b>27\$</b>	<b>POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE</b>	<b>22\$</b>
<i>Chimichurri à l'aneth, caviardemoutarde, oignons rouge, mousse d'avocat. Servi avec frites.</i>		<i>Salade roquette et fenouil, sauce huancaína légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF (5OZ)</b>	<b>27\$</b>	<b>BURGER LES INSULAIRES</b>	<b>21\$</b>
<i>Mayo à l'ail noire, huile de truffe échalottes française, persil, cornichons, câpres et parmesan</i>		<i>Deux boulettes de 3oz sur pain brioché, cheddar vielli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.</i>	
<b>COUSCOUS ET LENTILLES</b>	<b>24\$</b>	<b>FISH N CHIPS</b>	<b>21\$</b>
<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>		<i>Aiglefin frais du Canada, panure à la bière maison, salade de chou. Servi avec frites et mayonnaise épicée maison.</i>	
<b>POUTINE LES INSULAIRES</b>	<b>20\$</b>		
<i>Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.</i>			