



LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

# ARDOISE

## Poutine aux Poulet Mexicain 26

Poulet rôti au cajun, chili mariné, sauce Mole (sauce légèrement épicée, au chocolat, sésame et amandes), sauce poutine à la bière et fromage frais.

---

## Burger d'agneau 25

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

---

## 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.

# Les Insulaires

MICROBRASSEURS

\*à partir de 16h00



## Entrées

<b>AILES DE POULET PANÉES (4 / 8)</b> 🌶️	9.00/16.00 \$
<i>Laquées à la sauce BBQ au chipotle fumé</i>	
<b>OLIVES MIXTES</b>	5.00 \$
<b>POIS CHICHES FRITS</b>	5.00 \$
<b>FRITES MAISON</b>	6.00 \$
<b>SALADE MAISON</b>	7.00 \$
<b>CORNICHONS FRITS</b>	8.00 \$
<b>ACCRAS DE SAUMON</b>	12.00 \$
<i>Beignets moelleux de poisson frit, servis avec un aioli à la lime.</i>	
<b>NACHOS MAISON</b>	18.00 \$
<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>	
<b>CHOUX DE BRUXELLES FRITS</b>	10.00 \$
<i>Laqués à la sauce Nuoc-Mâm et au sésame</i>	
<b>PLATEAU APÉRO À PARTAGER</b>	24.00 \$
<i>Jambon fumé maison, saucissons du moment, rilette maison et fromages du Québec (3), olives, cornichons, petite salade et croûtons maison</i>	

## Plats Légers

<b>SALADE CÉSAR CLASSIQUE</b>	16.00 \$
<i>Vinaigrette aux anchois, croûtons confits au beurre et gras de bacon, parmigiano reggiano, bacon émincé</i>	
<i>**Ajout de poulet frit 6\$</i>	
<b>PIEVRE GRILLÉE</b>	26.00\$
<i>Pievre grillée, pommes de terre ratte au safran et ail, sauce romesco, amandes, haricots vert, réduction balsamique.</i>	
<b>TACOS DE BOEUF (3)</b> 🌶️	18.00\$
<i>Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicé.</i>	
<b>TACOS AUX CREVETTES (3)</b>	17.00\$
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés.</i>	
<b>AUBERGINES À LA PARMIGIANA</b>	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

<b>ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA</b>	32.00\$
<i>onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF (5OZ)</b>	27.00\$
<i>Mayo à l'ail noir, huile de truffe, échalotes françaises, persil, cornichons, câpres et parmesan</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON (5OZ)</b>	27.00\$
<i>Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouges, mousse d'avocat. Servi avec frites.</i>	
<b>POUTINE LES INSULAIRES</b>	22.00\$
<i>Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.</i>	
<b>FISH N CHIPS</b>	23.00\$
<i>Aiglefin, panure à la bière maison, frites, salade de choux.</i>	
<b>POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE</b>	23.00\$
<i>Salade roquette et fenouil, sauce huancaina légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.</i>	
<b>BURGER LES INSULAIRES</b>	22.00\$
<i>Une boulette de 6oz sur pain brioché, cheddar vielli, bacon fumé, oignon confit, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.</i>	
<i>*Option sans gluten: pain sans gluten 2\$</i>	
<b>MAHI-MAHI AUX ÉPICES CAJUN</b>	28.00\$
<i>Mahi-mahi « blackened » aux épices cajun, riz à la coriandre, lime et haricots noirs, mayo aji verde, brocolis au beurre.</i>	

## Desserts

<b>CHURROS &amp; DULCE DE LECHE (4)</b>	7.00 \$
<b>CRÈME BRULÉE AU BAILEY'S</b>	9.00 \$
<b>BROWNIE, CRÈME FOUETTÉE</b>	7.00 \$

## Menu Enfant \*12 ans et moins

<b>PETITE POUTINE</b>	9.00\$
<b>HAMBURGER ET FRITES</b>	11.00\$
<b>CROQUETTES DE POULET</b>	10.00\$
<b>MAC N CHEESE</b>	11.00\$

