



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

25

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

Mahi-mahi aux épices cajun

28

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

Poutine aux Poulet Mexicain

25

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



LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

M E N U M I D I

*Jusqu'à 14h30

Entrées

AILES DE POULET PANÉES (4/8) 🌶️	9/16\$
<i>Laquées à la sauce BBQ au chipotle fumé</i>	
ACCRAS 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	18\$
<i>Pico de Gallo, jalapenos marinés, crème sûre assaisonnée et aji verde.</i>	
<i>*Ajout de bacon 4\$</i>	

Menu Enfant

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

Dessert

CHURROS & DULCE DE LECHE	7\$
CRÈME BRULÉE GINGEMBRE ET LIME	9\$

PLATS PRINCIPAUX

TACOS DE BOEUF (3) 🌶️	17\$	BOL MÉDITERRANÉEN	22\$
<i>Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicée. Servis avec frites</i>		<i>Nouilles de bettrave et de courgette, portobello mariné, protéine végétale (soya) au paprika, caponata d'aubergine et de fenouil, graines de citrouille, pistou d'épinard (persto sans noix ni fromage) *Vegan</i>	
TACOS AUX CREVETTES (3)	17\$	ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA	32\$
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés. Servis avec frites et mayonnaise épicée maison.</i>		<i>Onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.</i>	
TARTARE DE SAUMON (5OZ)	27\$	AUBERGINES PARMIGIANA	20\$
<i>Chimichurri à l'aneth, caviardemoutarde, oignons rouge, mousse d'avocat. Servi avec frites.</i>		<i>Aubergines frite, sauce rosée, parmesan, sauce à l'ail, servi avec salade et pain à l'ail maison.</i>	
TARTARE DE BOEUF (5OZ)	27\$	POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE	22\$
<i>Mayo à l'ail noire, huile de truffe échalottes française, persil, cornichons, câpres et parmesan</i>		<i>Salade roquette et fenouil, sauce huancaína légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.</i>	
POUTINE LES INSULAIRES	20\$	BURGER LES INSULAIRES	21\$
<i>Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.</i>		<i>Deux boulettes de 3oz sur pain brioché, cheddar vielli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.</i>	
SALADE CÉSAR CLASSIQUE	16\$	FISH N CHIPS	21\$
<i>Vinaigrette aux anchois, croûtons confits au beurre et gras de bacon, parmigiano reggiano, bacon émincé</i>		<i>Aiglefin frais du Canada, panure à la bière maison, salade de choux. Servi avec frites et mayonnaise épicée maison.</i>	
<i>**Ajout de poulet frit 6\$</i>			