

Les Insulaires

MICROBRASSEURS

M E N U GROUPE - 32\$ par personne
Pour les groupes de 25 personnes et plus

AMUSE BOUCHE À PARTAGER

ARANCINI VÉGÉ DU MOMENT **1 par personne*

PLATS PRINCIPAUX

Choisissez 5 plats parmi les options suivantes:

POUTINE LES INSULAIRES, MACREUSE DE BOEUF CUITE À BASSE TEMPÉRATURE DANS LA BIÈRE, SAUCE À LA BIÈRE ET FROMAGE FRAIS.

OU

BOL MÉDITERRANÉEN - NOUILLES DE BETTRAVE ET DE COURGETTE, SHIITAKE MARINÉ, PROTÉINE VÉGÉTALE (SOYA) AU PAPRIKA, CAPONATA D'AUBERGINE ET DE FENOUIL, GRAINES DE CITROUILLE, PISTOU D'ÉPINARD (PESTO SANS NOIX, NI FROMAGE)

*VEGAN

OU

TARTARE DE SAUMON (5OZ) CHIMICHURRI À L'ANETH, CAVIAR DE MOUTARDE, OIGNONS ROUGE, MOUSSE D'AVOCAT. SERVI AVEC FRITES.

OU

POULET FRIT À LA PÉRUVIENNE SALADE ROQUETTE ET FENOUIL, SAUCE HUANCAINA LÉGÈREMENT ÉPICÉE, PICO DE GALLO, JALAPEÑOS

OU

BURGER LES INSULAIRES, CHEDDAR VIEILLI, BACON FUMÉ, TOMATES, MAYONNAISE DIJONNAISE. SERVI AVEC FRITES

OU

MAHI-MAHI AUX ÉPICES CAJUN, RIZ À LA CORIANDRE, LIME ET HARICOTS NOIRS, MAYO AJI VERDE, BROCOLIS AU BEURRE.

(EXTRA 4\$)

OU

ONGLET DE BOEUF (6 OZ) SERVI SELON LA CUISSON DU CHEF, ACCOMPAGNÉ D'UNE PURÉE DU MOMENT, DE LÉGUMES DE SAISON ET D'UNE SAUCE AU POIVRE. (EXTRA 5\$)

DUO DESSERT

CHURROS DUCLE DE LECHE

BROWNIE, COULIS FRAISE, CRÈME FOUETTÉE