



LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

ARDOISE

Tartare de thon aux fraises

27

Thon frais (5oz) et fraises fraîches du Québec, échalote et oignon vert, relevés d'une vinaigrette fraises-pavot, d'un gel de fraise et d'un filet d'huile d'olive.

Servi avec frites et croutons.

Accord suggéré : Notre Roja Fresca, blonde hibiscus et orange

Salade de chèvre chaud

18

Paillot de chèvre chaud Alexis de Portneuf, fondant sur des croûtons, lit de verdure fraîche accompagné de betteraves marinées, de concombre, de noix de Grenoble et d'un pistou d'épinards. Servie avec notre vinaigrette au miel et Dijon.

Ajoutez notre jambon fumé maison pour seulement 4 \$ de plus.

Poutine au smoked meat

24

Notre généreuse poutine garnie de smoked meat tranché, nappée de sauce à la moutarde garnie de petit cornichons haché, le parfait mélange de réconfort!

Guédille de crevette

20

Crevette de Matane avec mayonnaise légèrement relevée, au persil et à l'aneth, accompagné de céleri croquant et de carottes râpées. Garni de graines de sésame et de nori, le tout servi sur un pain brioché artisanal de notre ami boulanger, Le Tamelier.

Les Insulaires

MICROBRASSEURS

*à partir de 16h00



Entrées

OLIVES MIXTES	5.00 \$
POIS CHICHES FRITS	5.00 \$
FRITES MAISON	6.00 \$
SALADE MAISON	7.00 \$
CORNICHONS FRITS	8.00 \$
ACCRAIS DE SAUMON	12.00 \$
<i>Beignets moelleux de poisson frit, servis avec un aïoli à la lime.</i>	
NACHOS MAISON	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>	
CHOUX DE BRUXELLES FRITS	10.00 \$
<i>Laqués à la sauce Nuoc-Mâm et au sésame</i>	
PLATEAU APÉRO À PARTAGER	24.00 \$
<i>Jambon fumé maison, saucissons du moment, rillettes maison et fromages du Québec (3), olives, cornichons, petite salade et croûtons maison</i>	

Plats Légers

SALADE CÉSAR CLASSIQUE	16.00\$
<i>Vinaigrette aux anchois, croûtons confits au beurre et gras de bacon, parmigiano reggiano, bacon émincé</i>	
<i>***Ajout de poulet frit</i>	
22.00\$	
BURRATA ET SALSA DE MELON MIEL	26.00\$
<i>Burrata servie avec une salsa de melon miel, accompagnée de notre focaccia maison, d'une compotée de tomates au thym et d'une réduction balsamique blanche.</i>	
PIEUVRE GRILLÉE	26.00\$
<i>Pieuvre grillée, pommes de terre ratte au safran et ail, sauce romesco, amandes, haricots verts, réduction balsamique.</i>	
TACOS DE BOEUF (3)	18.00\$
<i>Brisket angus AAA, style barbacon, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicé.</i>	
TACOS AUX CREVETTES (3)	17.00\$
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés.</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

ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA	32.00\$
<i>onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.</i>	
TARTARE DE BOEUF (5OZ)	27.00\$
<i>Mayo à l'ail confit, huile de truffe, échalotes françaises, persil, cornichons, câpres et parmesan</i>	
TARTARE DE SAUMON (5OZ)	27.00\$
<i>Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouges, mousse d'avocat. Servi avec frites.</i>	
POUTINE LES INSULAIRES	22.00\$
<i>Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.</i>	
FISH N CHIPS	23.00\$
<i>Aiglefin, panure à la bière maison, frites, salade de chou.</i>	
POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE	23.00\$
<i>Salade roquette et fenouil, sauce huancaína légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.</i>	
BURGER LES INSULAIRES	22.00\$
<i>Une boulette de 6oz sur pain brioché, fromage suisse, bacon fumé, oignon confit, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.</i>	
<i>*Option sans gluten: pain sans gluten 2\$</i>	
MAHI-MAHI AUX ÉPICES CAJUN	28.00\$
<i>Mahi-mahi « blackened » aux épices cajun, riz à la coriandre, lime et haricots noirs, mayo aji verde, brocolis au beurre.</i>	
BOL MÉDITERRANÉEN	22.00\$
<i>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</i>	
<i>***Ajout de 6 crevettes</i>	
26.00\$	

Desserts

CHURROS & DULCE DE LECHE (4)	7.00 \$
CRÈME BRULÉE AU BAILEY'S	9.00 \$
BROWNIE, CRÈME FOUETTÉE	7.00 \$

Menu Enfant *12 ans et moins

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

