



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 : NotreRoya 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 -

M E N U M I D I

*Jusqu'à 14h30

Entrées

ACCRAIS DE SAUMON 12\$

Beignets moelleux de poisson frit, servis avec aïoli à la lime

FRITES MAISONS 6\$

CORNICHONS FRITS 8\$

Servi avec mayonnaise épicée

NACHOS MAISON 18\$

Pico de Gallo, jalapeños marinés, crème sûre assaisonnée et aji verde.

**Ajout de bacon 4\$*

CHOUX DE BRUXELLES FRITS 10\$

Laqués à la sauce Nuoc-Mâm et au sésame

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 BAILEY'S 9\$

PLATS PRINCIPAUX

TACOS DE BOEUF (3)  17\$

Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicée. Servis avec frites

TACOS AUX CREVETTES (3) 17\$

Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés. Servis avec frites et mayonnaise épicée.

TARTARE DE SAUMON (5OZ) 27\$

Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouges, mousse d'avocat. Servi avec frites.

TARTARE DE BOEUF (5OZ) 27\$

Mayo à l'ail confit, huile de truffe échalottes française, persil, cornichons, câpres et parmesan

POUTINE LES INSULAIRES 21\$

Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 16\$

Vinaigrette aux anchois, croûtons confits au beurre et gras de bacon, parmigiano reggiano, lardons de bacon

***Ajout de poulet frit 6\$*

BOL MÉDITERRANÉEN 22\$

*Nouilles de bettrave et de courgette, shiitaké mariné, protéine végétale (soya) au paprika, caponata d'aubergine et de fenouil, graines de citrouille, pistou d'épinard (pesto sans noix ni fromage) *Vegan **Ajout de crevettes sautées*

ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA 32\$

Onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, purée de carotte.

MAHI-MAHI AUX ÉPICES CAJUN 28\$

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

POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE 22\$

Salade roquette et fenouil, sauce huancaína légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.

BURGER LES INSULAIRES 21\$

Boulettes de boeuf 6oz sur pain brioché, suisse bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.

FISH N CHIPS 21\$

Aiglefin, panure à la bière maison, salade de choux. Servi avec frites et mayonnaise épicée.