LES INSULAIRES
MICROBRASSEURS

# ARDOISE

## Tataki de Thon 23

Thon saisi en croûte de sésame, purées de betterave et de panais, glace teriyaki maison, piment Long Horn et petite salade fraîche.

---

## 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.

---

LES INSULAIRES

- MICROBRASSEURS -

# MENU MIDI

*Jusqu'a 14h30

## Entrées

**ACCRAS 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, jalapenos 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 rouge, 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** 23$

*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 sauté*** 26$

**ONGLET DE BOEUF 6OZ AAA** 32$

*Onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, puréee 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 huancaina 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.*