



MENU DES FÊTES

(pour les groupes de 15 personnes et plus)

* À partir du 24 Novembre

46\$/personne

ENTRÉES

Gravlax de saumon au poivre rose, servi avec échalotes marinées, concombres, graines de citrouille grillées et crème sûre à l'aneth

OU

Salade de betteraves, crumble de cacao salé, espuma de chèvre, pomme grenade, graines de citrouilles grillées et vinaigrette balsamique aux agrumes

OU

Crab cake croustillant, accompagné d'une rémoulade de céleri-rave et fenouil, sauce tartare maison, citron et fines herbes

PLATS

Onglet de boeuf, servie avec une sauce au poivre et au vin rouge. pommes de terre aligot onctueuses et légumes de saison

OU

Tagliatelles à l'ail noir, courge rôtie à l'érable, burrata crémeuse, sauge crouillante et citron

OU

Morue d'Islande poêlée, beurre blanc au citron et câpres, polenta crémeuse au parmesan, broccolini grillé et sauce vierge aux herbes

OU

Poulet de Cornouailles, jus au thym et à l'érable, purée de chou-fleur à l'ail rôti, légumes racines rôtis et oignons perlés glacés

DESSERT

Brownie et caramel salé ou Tiramisu

Les Insulaires

M I C R O B R A S S E U R S

M E N U GROUPE - 32\$ par personne
Pour les groupes de 20 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 « BLACKENED » 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, CRÈME FOUETTÉE