



LES INSULAIRES

MICROBRASSERIE

ARDOISE

Poutine Oktoberfest

25

Notre généreuse poutine garnie de chair à saucisses, de poivrons et oignons grillés.

Soupe à l'oignon

13

Soupe à l'oignon au vin blanc, gratinée aux deux fromages et servie avec des croûtons maison.

Gnocchis maison

27

Accompagnés d'une sauce onctueuse à la courge butternut rôtie, de canard confit effiloché et de graines de citrouille torrifiées.

**Option Végé avec Pleurotes: 27\$ **Extra Pleurotes: 5\$

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 22.00 \$</i>	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	18.00 \$
<i>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.</i>	
<i>***Ajout de jambon maison 22.00 \$</i>	
PIEUVRE GRILLÉE	26.00 \$
<i>Pieuvre grillée, pommes de terre ratte au safran et ail, sauce romesco, amandes, haricots vert, réduction balsamique.</i>	
TACOS DE BOEUF (3) 🌶️	18.00 \$
<i>Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicé.</i>	
<i>***Ajout d'un Tacos 5\$</i>	
TACOS AUX CREVETTES (3)	17.00 \$
<i>Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés.</i>	
<i>***Ajout d'un Tacos 5\$</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	23.00 \$
<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 choux.</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>	
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 28.00 \$</i>	

Desserts

CHURROS & DULCE DE LECHE (4)	7.00 \$
CRÈME BRULÉE A L'AMARETTO SOUR	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 \$

