LES INSULAIRES

MICROBRASSEURS

ARDOISE

Gnocchis maison 27

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

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

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, frijoles 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, câpres, 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.