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$

Poutine Bavaroise 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.

Porchetta aux herbes 23

Accompagnée d'une purée de carottes et d'une salade fraîche de fenouil et de pommes, vinaigrette citron-moutarde.

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 $

ACCRAS DE SAUMON 12.00 $
Beignets moelleux de poisson frit, servis avec un aïoli à la lime.

NACHOS MAISON 18.00 $
Pico de Gallo, fromage mozzarella et cheddar râpé, jalapeños marinés, frijoles, crème sure et aji verde.
Ajout de bacon fumé 4$

CHOUX DE BRUXELLES FRITS 10.00 $
Laqués à la sauce Nuoc-Mâm et au sésame

PLATEAU APÉRO À PARTAGER 24.00 $
Jambon fumé maison, saucissons du moment, rillette maison et fromages du Québec (3), olives, cornichons, petite salade et croûtons maison

Plats Légers

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 16.00$
Vinaigrette aux anchois, croûtons, câpres, parmigiano reggiano, bacon émincé
Ajout de poulet frit: 6$ *** Format entrée: 9$

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18.00 $
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.

***Ajout de jambon maison** 22.00$

PIEUVRE GRILLÉE 26.00$
Pieuvre grillée, pommes de terre ratte au safran et ail, sauce romesco, amandes, harcicot vert, réduction balsamique.

TACOS DE BOEUF (3) 18.00$
Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicé.
Ajout d'un Tacos 5$

TACOS AUX CREVETTES (3) 17.00$
Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés.
Ajout d'un Tacos 5$

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

TARTARE DE BOEUF (5OZ) 27.00$
Mayo à l'ail confit, huile de truffe, échalotes françaises, persil, cornichons, câpres et parmesan

TARTARE DE SAUMON (5OZ) 27.00$
Chimichurri à l'aneth, caviar de moutarde, oignons rouges, mousse d'avocat. Servi avec frites.

POUTINE LES INSULAIRES 23.00$
Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.

FISH N CHIPS 23.00$
Aiglefin, panure à la bière maison, frites, salade de choux.

POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE 23.00$
Salade roquette et fenouil, sauce huancaina légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.

BURGER LES INSULAIRES 22.00$
Une boulette de 6oz sur pain brioché, fromage suisse, bacon fumé, oignon confit, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.
Option sans gluten: pain sans gluten 2$

MAHI-MAHI AUX ÉPICES CAJUN 28.00$
Mahi-mahi « blackened » aux épices cajun, riz à la coriandre, lime et haricots noirs, mayo aji verde, brocolis au beurre.

BOL MÉDITERRANÉEN 22.00$
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***
***Ajout de 6 crevettes** 28.00$

Desserts

CHURROS & DULCE DE LECHE (4)	7.00 $
CRÈME BRULÉE A L'AMARETTO SOUR	9.00 $
BROWNIE, CRÈME FOUETTÉE	7.00 $
MI-CUIT AU CHOCOLAT	9.00 $

Crème glacée à la vanille française, caramel à la Phare

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$

La brigade du Chef Pilon