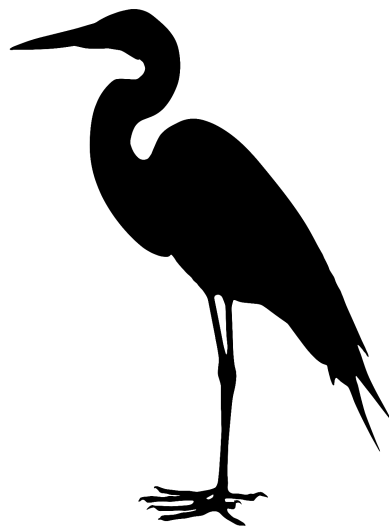


Les Maisons du Grand Héron

Isle-aux-Grues



Menu du Restaurant

BOUCHÉES EN ATTENDANT LA MARÉE

LES FAMEUX ROULEAUX DE MICHELLE

Des rouleaux de printemps philippins ("lumpia") frais et faits avec amour

8 pour 9\$ 15 pour 15\$

FRITES DORÉES

Croustillantes à souhait, dorées comme un coucher de soleil sur les battures

6\$

GRILLED CHEESE AU FROMAGE DE L'ISLE

Cœur fondant de fromage local

8\$

BAGUETTINE À L'ESTURGEON FUMÉ

Tartinade maison sur baguette piquée

10\$

SOUPE WONTON MAISON

Bouillon parfumé avec nouilles de riz et légumes

Bol standard 8\$ Grand format 12\$

SALADE DU JOUR

Cueillie selon l'arrivage et l'inspiration, une assiette fraîche qui change au gré des marées, du vent... et du jardin.

10\$



Végétarien



Sans gluten

LA TABLE INSULAIRE

POUTINE AU FROMAGE DE L'ISLE

Sauce maison et fromage local

15\$

MINI-PIZZA À L'ESTURGEON FUMÉ

Pain naan, esturgeon fumé, tomates, oignons, olives, basilic et fromage d'ici.

Saupoudré de zeste de citron

16\$

NACHOS AU FROMAGE DE L'ISLE



Nachos croustillants, fromage de l'Isle fondant et garnitures maison

17\$

BURGER DU GRAND HÉRON

Boeuf Angus juteux, fromage de l'Isle, bacon, oignons caramélisés au sirop d'érable venant de notre propre érablière, et sauce maison. Servi avec frites dorées.

20\$

ASSIETTE D'ESTURGEON FUMÉ

Esturgeon fumé pêché dans l'archipel, tranché finement, accompagné d'olives, câpres, tomates fraîches et autres petites douceurs salées.

21\$

FONDUE AU FROMAGE DE L'ISLE



Pour être partagée (ou non), avec baguette piquée et crudité

32\$



Végétarien



Sans gluten

PLATEAU DE DÉGUSTATION DES FROMAGES DE L'ISLE-AUX-GRUES

Accompagné de pain baguette. petits fruits, charcuterie et chocolat noir

Le Riopelle

Un pur chef-d'oeuvre

Pâte molle à croûte fleurie, triple crème

La Bête-à-Séguin

Audacieux. Assumé. Sans compromis. 100% authentique.

Pâte molle à croûte mi-fleurie

L'Angélique à Marc

Floral et boisé

Pâte molle à croûte mixte lavée sanglée de bois

Le Canotier

Une pure tradition de l'Isle

Pâte ferme à croûte lavée

Le Cheval Noir

Allure cendrée et flamboyante. Doux et fondant, comme la bête docile.

Pâte demi-ferme à croûte fleurie et cendrée

Le Curé Quartier

Une surprenante pâte fondante au goût bien beurré sous une croûte sablonneuse

Pâte demi-ferme à croûte lavée

Le Houblonneux

Trempé et lavé à la bière de garde L'Étoffe du pays

Pâte semi-ferme à croûte lavée à la bière

Le Macpherson

Onctueux à souhait

Pâte demi-ferme à croûte lavée avec raie cendrée dans sa pâte

Le Tomme de Grosse-Île

De fins arômes de champignons sauvages

Pâte demi-ferme à croûte mixte

3 Fromages: 25\$

4 Fromages: 33\$

5 Fromages: 41\$

6 fromages: 49\$

7 Fromages: 57\$

8 Fromages: 65\$

9 Fromages: 73\$

Esturgeon fumé: +8\$



Végétarien



Sans gluten

LES PLATS DU CONTINENT

VERMICELLES DE RIZ AUX LÉGUMES



Légèreté asiatique aux légumes croquants

15\$

CLUB SANDWICH ET FRITES

Avec poulet grillé, bacon croustillant, mayonnaise maison et tomates fraîches.

Servi avec frites dorées

19\$

FISH & CHIPS

Aiglefin enrobé de panure légère, frites dorées et sauce maison

20\$

ADOBO DE PORC AU LAIT DE COCO

Un classique philippin: porc tendre mijoté dans une sauce parfumée au lait de coco, servi avec du riz au jasmin et papaye mariné

20\$

SPAGHETTINIS À LA SAUCE BLANCHE MAISON



Spaghettinis nappés d'une sauce blanche crémeuse, peut être accompagnées de tendres morceaux de poulet ou d'esturgeon fumé

20\$

Avec poulet +3\$ Avec esturgeon +5\$

POULET AUX FINES HERBES



Poulet tendre parfumé aux fines herbes, accompagné de pommes de terre rôties, de légumes frais du marché et relevé d'un délicat zeste de citron.

20\$



Végétarien



Sans gluten

RÉVEILS GOURMANDS (*café inclus)

DÉJEUNER CLASSIQUE

Deux œufs cuisinés à votre goût, pain maison grillé, pommes de terre dorées, fruits frais et café fumant — avec en option, le réconfort du bacon ou saucisses.

11\$

Bacon: +2\$ Saucisses: +2\$

BAGEL AU SÉSAME AVEC FROMAGE À LA CRÈME

Bagel grillé servi avec une généreuse portion de fromage à la crème.

7\$

CRÊPE AU SIROP D'ÉRABLE DE L'ISLE

Deux crêpes maison, fines et dorées, servies avec petits fruits, pépites de chocolat et le sirop d'érable pur de notre érablière— un plaisir sucré et coloré.

14\$

DESSERTS ET PETITES DOUCEURS

Desserts maison selon disponibilité

Gâteau au carottes, Pudding chômeur, Gâteau blanc au fraises, etc...

5\$

Crème glacée molle, sans lactose

En cône ou petit bol, vanille, chocolat ou marbré

4.25\$



Végétarien



Sans gluten

À BOIRE ENTRE DEUX MARÉES

Non-alcoolisé

Café	3.50\$	Cappuccino	4.50\$	Espresso: 4\$ double: 4.50\$	
Latte à l'érable	6\$	Boisson Gazeuse	3.50\$	Gatorade	4.50\$
Lait	3\$	Jus	3\$	Thé	2.50\$
Lait au chocolat	3\$	Eau pétillante	3\$	Bouteille d'eau	2\$
Virgin Mary	9\$	Heineken Zero	8\$		

Les P'tits Ritt - Moût de pomme 8.50\$

Les P'tits Ritt - Moût de pomme et canneberge 8.50\$

Bières

Bières de la Microbrasserie Archibald

Belle Mer - West Coast IPA	6.8%	473ml	10\$
Chipie - Pale Ale Rousse	5%	473ml	10\$
Joufflue - Blanche de type belge	4.2%	473ml	10\$
Matante - Blonde Ale	4.9%	473ml	10\$

Bières domestique

Budweiser, Bud Light, Coors Light, Corona	473ml	9\$
“Quille” de Labatt 50, Laurentide, Budweiser, Coors Light ou Black Label	710ml	13\$

PALETTE DE VERRES SUR FOND DE MER

Produits de la Cidrerie Le Domaine Ritt de Cap-Saint-Ignace

Lady Geneva - Cidre rosé pétillant	5.5%	473ml	9\$
Hopla!01 - Cidre houblonné	7%	473ml	9\$
Hopla!02 - Cidre houblonné aux canneberges	6%	473ml	9\$

Vin maison

Rouge (Mommessin - Cuvée Saint-Pierre, Beaujolais, France)

Blanc (Villa di Ponticello - Pinot Grigio delle Venezie, Italie)

Rosé (Le Pive - Sable de Camargue, France)

Verre 11\$ Demi-litre 20\$ Litre 40\$

Cocktails

Aperol Spritz	13\$
Rhum & Coke	12\$
Redrum (Rhum et Red Champagne)	12\$
Bloody Mary	12\$
Gin Tonic	13\$

Le rituel de la fée verte: Absinthe à la fontaine

Longtemps interdite, adorée des poètes et des peintres, l'absinthe renaît ici dans sa plus pure tradition.

Préparée à la fontaine, devant vous, lentement, presque magiquement... elle vous invite à flirter (un peu) avec le mystère et (beaucoup) avec le plaisir.