



LES ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	6
DÉGUSTATION DE LOUP-MARIN	14
Rillette, péperette et terrine avec confit d'oignons et compote de canneberges.	
DÉGUSTATION DE FROMAGES	17
Fromages des îles: Pied-de-vient, Jeune Cœur & Tomme des demoiselles. Servis avec olives, raisins et compote de canneberges.	
DÉGUSTATION VEGAN	12
Végé pâté, houmous, noix caramélisés & crudités.	

STARTERS

SOUP OF THE DAY	6
SEAL TASTING PLATTER	14
Rillette, pepperoni & terrine with candied onions and cranberry compote.	
CHEESES TASTING PLATTER	17
Cheeses from the Islands: Pied-de-vient, Jeune Cœur & Tomme des demoiselles. Served with olives, grapes and cranberry compote.	
VEGAN TASTING PLATTER	12
Veggie pâté, hummus, caramelized nuts & raw veggies.	

LES TRADITIONS D'ICI

GALETTES À LA MORUE	19
Servies avec salade, chow chow & betteraves marinées.	
POKÉ DE LA SALICORNE	
D'Hawaii aux îles, légumes & fruits servi sur riz.	
Végétarien	19
Homard	27
NACHOS SIGNATURE HOMARD	25
Gratinés, crème sure & salsa. Un homard complet.	
NACHOS VÉGÉTARIEN	16
Gratinés, légumes, olives Kalamata, crème sure & salsa.	
GUEDILLE AU HOMARD	21
Servie avec salade verte et croustilles.	

ISLANDS' FAVORITES

COD FISHCAKES	19
With a green salad, pickled beets & mustard pickles.	
SALICORNE POKÉ	
From Hawaii to the islands, vegetables & fruits served on rice.	
Vegetarian	19
Lobster	27
SIGNATURE LOBSTER NACHOS	25
Cheese, sour cream & salsa. One whole lobster.	
VEGETARIAN NACHOS	16
Cheese, vegetables & Kalamata olives. Served with salsa & sour cream.	
LOBSTER ROLL	21



DÉLICIES DES ÎLES

Homard, pétoncles & palourdes dans une sauce crémeuse. Servi avec salade.

BURGER DE LOUP-MARIN

Oignons caramélisés & fromage Jeune Cœur des îles, confiture de canneberges. Servi avec salade.

SALADE CÉSAR AU POULET

Servie avec croûtons maison.

PÂTÉ AU POULET

Servi avec salade.

LASAGNE DE CHEZ NOUS

Servie avec pain à l'ail.

*Tous les plats sont disponibles en table d'hôte, ajoutez 8\$ le midi et 11\$ le soir. Prix avant taxes et service.

DESSERT

DESSERT MAISON

32

21

16

16

16

5

LES PETITS PIRATES

11 ans et moins

PÂTES GRATINÉES

PIZZA PEPPERONI & FROMAGE

CROQUETTES DE POULET avec crudités

Avec dessert de crème glacée et breuvage.

9

ISLANDS DELIGHT

Lobster, scallops & clams in a creamy seafood sauce. Served with salad.

SEAL BURGER

Caramelized onions, Jeune Cœur cheese & cranberry compote. Served with salad.

CHICKEN CAESAR SALAD

Served with house croutons.

CHICKEN PIE

Served with salad.

HOMESTYLE LASAGNA

Served with garlic bread.

*Every meal is available in table d'hôte add 8\$ for lunch and 11\$ for supper. Prices before taxes & tips.

DESSERT

HOMEMADE DESSERT

32

21

16

16

16

5

THE LITTLE PIRATES

11 y/o and younger

PASTA TOPPED WITH CHEESE

PEPPERONI & CHEESE PIZZA

CHICKEN NUGGETS with raw veggies

With ice cream dessert and beverage.

9



BREUVAGES BEVERAGES

JUS & LAIT JUICE AND MILK	2,50
CAFÉ RÉGULIER, THÉ, TISANE REG. COFFEE, HERBAL TEA, TEA	2,50
LIQUEUR, PERRIER SODA, PERRIER	3
LIMONADE À LA MADELEINE ISLAND'S STYLE LEMONADE	4
COCKTAILS SANS ALCOOL VIRGIN COCKTAILS	5,50
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE	
TASSE/ CUP	3,50
BOL/ BOWL	5

BREUVAGES ALCOOLISÉS ALCOHOLIC DRINKS

KIR MADELINOT	7,50
SPIRITUEUX / SPIRITS	
COCKTAIL SIMPLE	6
COCKTAIL DOUBLE	9
COCKTAIL SIGNATURE	12
CAFÉ SPÉCIALISÉ SPECIALTY COFFEE	6.50
HEINEKEN 0.0	6
HEINEKEN	7
SOL	7
MOLSON	5.50

CAFÉS / COFFEE BRÛLERIE DES ÎLES

EXPRESSO		CAPPUCCINO, LATTÉ	
ALLONGÉ / AMERICANO	3,50	TASSE / CUP	4,50
DOUBLE	4,50	BOL / BOWL	5.50



BIÈRES DES ÎLES

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

PALABRE ZÉRO 5

Bière de blé sèche et minérale , 0.8%
Effervescence citronnée.

CALE SÈCHE 6,25

Blonde douce à l'eau de mer, 4.2%
Note de houblon, citron, mer & sel.

ÉCUME 6,25

Pilsner rustique, 4.8%
Note de grain, sel & houblon noble.

BELLE SAISON 7

Blonde florale, 5.5%
Note florale, végétale & épicée.

TRANS IPA 7

Blonde acidulée, 5.8%
Note citron, blé & coco.

TERRE FERME 7

IPA rustique, 6.2%
Note de sapin, résine, houblon, herbe & citron.

CORNE DE BRUME 8

Scotch Ale, 9%
Note de fruit rouge, caramel, chocolat noir et banane mûre.

CORPS MORT 8

Vin d'orge fumé, 11%
Note d'érable, malt fumé au hareng, salin et iodé.

ISLANDS' BEERS

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

PALABRE ZÉRO 5

Beer of dry and mineral wheat, 0.8%
Lemon effervescence.

CALE SÈCHE 6,25

Blonde Ale, 4.2%
Hops, citrus, sea & salt notes.

ÉCUME 6,25

Rustic Pilsner, 4.8%
Grain, salt & noble hops notes.

BELLE SAISON 7

Floral blonde, 5.5%
Floral, vegetal & spicy notes.

TRANS IPA 7

Citrus blonde, 5.8%
Lemon, wheat & coco notes.

TERRE FERME 7

Rustic IPA, 6.2%
Fir, resin, hops, herbs & lemon notes.

CORNE DE BRUME 8

Scotch Ale, 9%
Red fruit, caramel, dark chocolate & ripe banana notes.

CORPS MORT 8

Smoked barley wine, 11%
Maple, smoked malt with herring, salt & iodine notes.

*taxes incluses