



ENTRÉE & DESSERT / STARTER & DESSERT

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 7

DESSERT 7

À PARTAGER / TO SHARE

DÉGUSTATION DE LOUP-MARIN / SEAL TASTING PLATTER 22

Rillette, peperette & terrine.

DÉGUSTATION DE FROMAGES / CHEESES TASTING PLATTER 22

Fromages des îles/ Cheeses from the Islands : Pied-de-vent, Jeune Cœur & Tomme des demoiselles.

NACHOS AU POULET/ CHICKEN NACHOS 25

Gratinés, crème sure & salsa / Cheese, sour cream & salsa.

NACHOS SIGNATURE HOMARD/ SIGNATURE LOBSTER NACHOS 32

Gratinés, crème sure, salsa & un homard complet/ Cheese, sour cream, salsa & one whole lobster.

NACHOS VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN NACHOS 24

LES TRADITIONS D'ICI / ISLANDS' FAVORITES

GALETTES / PATTIES

Servies avec salade, chow chow & betteraves marinées/ With a salad, pickled beets & mustard pickles.

Morue / Cod 24

Végétarien / Vegetarian 20

POKÉ DE LA SALICORNE / SALICORNE POKÉ

D'Hawaii aux îles, légumes & fruits servis sur riz/ From Hawaii to the islands, vegetables & fruits served on rice.

Végétarien / Vegetarian 24

Homard / Lobster 35



GUEDILLE AU HOMARD / LOBSTER ROLL 31

Servie avec salade et croustilles/ Served with salad and chips.

CHAUDRÉE DE LA MER / SEAFOOD CHOWDER 24

Fruits de mer selon l'arrivage / Seafood depending on the season.

POT-EN-POT AUX FUIITS DE MER / SEAFOODS POT-EN-POT 33

Pâté avec homard, pétoncles & palourdes dans une sauce crémeuse / Lobster, scallops & clams pie in a creamy seafood sauce.

BURGER DE LOUP-MARIN / SEAL BURGER 29

Oignons caramélisés & fromage Jeune Cœur, sauce canneberges/ Caramelized onions, Jeune Cœur cheese & cranberry jam.

SALADE CÉSAR AU POULET / CHICKEN CAESAR SALAD 21

Servie avec croûtons maisons/ Served with homemade croutons.

PÂTÉ AU POULET / CHICKEN PIE 21

Servi avec salade/ Served with salad.

LASAGNE DE CHEZ NOUS / HOMESTYLE LASAGNA 21

Servie avec pain à l'ail/ Served with garlic bread.

SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD

AU POULET / CHICKEN 17

HOMARD / LOBSTER 26

TOFU GRILLÉ / GRILLED TOFU 21

PANINI / PANINI 17

Servie avec salade et croustilles/ Served with salad and chips

CLUB (Poulet, bacon, fromage suisse & tomate)/ CLUB (Chicken, bacon, Swiss cheese & tomato)

JAMBON (Tomme de Demoiselles & pommes grillées)/ HAM (Tomme de Demoiselles & grilled apples)

VÉGÉ PÂTÉ (fromage & légumes grillés)/ VEGGIE PÂTÉ (cheese & grilled vegetables)

*Obtenez une table d'hôte incluant soupe & dessert pour 9\$ / Get a table d'hôte (soup & dessert) for 9\$
Gratuit pour les clients en forfait / Free for guests in package. Taxes non comprises/ Taxes not included.



DESSERT DU JOUR / DESSERT OF THE DAY

5

LES PETITS PIRATES / THE LITTLE PIRATES 11 ans et - / 11 year old and -

9

PÂTES GRATINÉES / PASTA TOPPED WITH CHEESE

MINI PÂTÉ AU POULET / MINI CHICKEN PIE

PIZZA PEPPERONI & FROMAGE / PEPPERONI & CHEESE PIZZA

GRILLED CHEESE / GRILLED CHEESE

*Plat servi avec dessert & breuvage/ Plate served with dessert & beverage.

BREUVAGES

BEVERAGES

JUS & LAIT / JUICE AND MILK 2,50

LIMONADE À LA MADELEINE 4

ISLAND'S STYLE LEMONADE

CAFÉ RÉGULIER, THÉ, TISANE 2,50

REG. COFFEE, HERBAL TEA, TEA

COCKTAILS SANS ALCOOL 5,50

VIRGIN COCKTAILS

LIQUEUR & PERRIER 3

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE

TASSE/ CUP 3,50

BOL/ BOWL 5

CAFÉS / COFFEE

BRÛLERIE DES ÎLES

EXPRESSO

ALLONGÉ / AMERICANO 3,50

DOUBLE 4,50

CAPPUCCINO & LATTÉ

TASSE / CUP 4,50

BOL / BOWL 5.50



BIÈRES DES ÎLES / ISLANDS' BEERS

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

CALE SÈCHE 4.2%	8,75
Blonde douce à l'eau de mer. Note de houblon, citron, mer & sel/ Blonde Ale. Hops, citrus, sea & salt notes.	
ÉCUME 4.8%	8,75
Pilsner rustique. Note de grain, sel & houblon noble/ Rustic Pilsner. Grain, salt & noble hops notes.	
FLEUR D'EAU 5.0%	8,75
Blanche à voile. Note de blé, herbe et endorphine/ Cloudy White. Note of wheat, herb and endorphin.	
BELLE SAISON 5.5%	8,75
Blonde florale. Note florale, végétale & épicée/ Floral blonde. Floral, vegetal & spicy notes.	
TRANS IPA 5.8%	8,75
Blonde acidulée. Note citron, blé & coco/ Citrus blonde. Lemon, wheat & coco notes.	
TERRE FERME 6.2%	8,75
IPA rustique. Note de sapin, résine, houblon, herbe & citron/ Rustic IPA. Fir, resin, hops, herbs & lemon notes.	
BOMBE DE SOLEIL 7.5%	8,75
Blonde houblonnée sèche et fruitée. Note d'agrumes/ Dry and fruity hoppy blonde. Citrus note.	
CORNE DE BRUME 9%	9,25
Scotch Ale. Note de fruit rouge, caramel, chocolat noir et banane mûre/ Scotch Ale. Red fruit, caramel, dark chocolate & ripe banana notes.	
CORPS MORT 11%	9,25
Vin d'orge fumé. Note d'érable, malt fumé au hareng, salin et iodé/ Smoked barley wine. Maple, smoked malt with herring, salt & iodine notes.	

*taxes incluses/ Taxes included.

