



LES ENTRÉES

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

LES TRADITIONS D'ICI

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



DÉLICES DES ÎLES

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

32 PÂTÉ AU POULET

Servi avec salade.

16

BURGER DE LOUP-MARIN

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

21

LASAGNE DE CHEZ NOUS

Servie avec pain à l'ail.

16

SALADE CÉSAR AU POULET

Servie avec croûtons maisons.

16

*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

5

LES PETITS PIRATES 9

11 ans et moins

PÂTES GRATINÉES

PIZZA PEPPERONI & FROMAGE

CROQUETTES DE POULET avec crudités

Avec dessert de crème glacée et breuvage.



BREUVAGES

JUS & LAIT	2,50
CAFÉ RÉGULIER, THÉ, TISANE	2,50
LIQUEUR, PERRIER	3
LIMONADE À LA MADELEINE	4
COCKTAILS SANS ALCOOL	5,50
CHOCOLAT CHAUD	
TASSE	3,50
BOL	5

CAFÉS

BRÛLERIE DES ÎLES

EXPRESSO	
ALLONGÉ / AMERICANO	3,50
DOUBLE	4,50
CAPPUCCINO, LATTÉ	
TASSE / CUP	4,50
BOL / BOWL	5,50

BREUVAGES ALCOOLISÉS

KIR MADELINOT	7,50	CAFÉ SPÉCIALISÉ	6,50
SPIRITUEUX		HEINEKEN 0.0	6
COCKTAIL SIMPLE	6	HEINEKEN	7
COCKTAIL DOUBLE	9	SOL	7
COCKTAIL SIGNATURE	12	MOLSON	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.

* TAXES INCLUSES