



## LES ENTRÉES

<b>SOUPE D'AUJOURD'HUI</b>	<b>6</b>
<b>DÉGUSTATION DE LOUP-MARIN</b>	<b>12</b>
Rillette, péperette et terrine avec confit d'oignons et compote de canneberges.	
<b>DÉGUSTATION DE FROMAGES</b>	<b>15</b>
Fromages des îles: Pied-de-vient, Jeune Cœur & Tomme des demoiselles. Servis avec olives, raisins et compote de canneberges.	
<b>DÉGUSTATION VEGAN</b>	<b>11</b>
Végé pâté, houmous, noix caramélisés & crudités.	

## STARTERS

<b>SOUP OF THE DAY</b>	<b>6</b>
<b>SEAL TASTING PLATTER</b>	<b>12</b>
Rillette, pepperoni & terrine with candied onions and cranberry compote.	
<b>CHEESES TASTING PLATTER</b>	<b>15</b>
Cheeses from the Islands: Pied-de-vient, Jeune Cœur & Tomme des demoiselles. Served with olives, grapes and cranberry compote.	
<b>VEGAN TASTING PLATTER</b>	<b>11</b>
Veggie pâté, hummus, caramelized nuts & raw veggies.	

## LES TRADITIONS D'ICI

<b>GALETTES À LA MORUE</b>	<b>16</b>
Servies avec salade, chow chow & betteraves marinées.	
<b>POKÉ DE LA SALICORNE</b>	
D'Hawaii aux îles, légumes & fruits servi sur riz.	
<b>Végétarien</b>	<b>16</b>
<b>Homard</b>	<b>25</b>
<b>NACHOS SIGNATURE HOMARD</b>	<b>32</b>
Gratinés, crème sure & salsa. Un homard complet.	
<b>NACHOS VÉGÉTARIENS</b>	<b>14</b>
Gratinés, légumes, olives Kalamata, crème sure & salsa.	
<b>GUEDILLE AU HOMARD</b>	<b>19</b>
Servie avec salade de chou et salade de patates.	

## ISLANDS' FAVORITES

<b>COD FISHCAKES</b>	<b>16</b>
With a green salad, pickled beets & mustard pickles.	
<b>SALICORNE POKÉ</b>	
From Hawaii to the islands, vegetables & fruits served on rice.	
<b>Vegetarian</b>	<b>16</b>
<b>Lobster</b>	<b>25</b>
<b>SIGNATURE LOBSTER NACHOS</b>	<b>32</b>
Cheese, sour cream & salsa. One whole lobster.	
<b>VEGETARIAN NACHOS</b>	<b>14</b>
Cheese, vegetables & Kalamata olives. Served with salsa & sour cream.	
<b>LOBSTER ROLL</b>	<b>19</b>



## 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

14

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

## 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.

32

21

14

16

16

5

9



## 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

## BEVERAGES

JUICE & MILK	2,50
REG. COFFEE, HERBAL TEA, TEA	2,50
SODA, PERRIER	3
ISLAND'S STYLE LEMONADE	4
VIRGIN COCKTAILS	5,50
HOT CHOCOLATE	
CUP	3,50

## CAFÉS / COFFEE BRÛLERIE DES ÎLES

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

## BREUVAGES ALCOOLISÉS ALCOHOLIC DRINKS

KIR MADELINOT	7,50
COCKTAILS	7,50
CAFÉ BAILEY'S	6,50
COFFEE BAILEY'S	



## 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

