



MENU BISTRO

NACHOS VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN NACHOS 24

Gratinés, légumes, olives, crème sûre & salsa / Cheese, vegetables, olives, sour cream & salsa.

NACHOS AU POULET / CHICKEN NACHOS 26

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

NACHOS SIGNATURE HOMARD / SIGNATURE LOBSTER NACHOS 34

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

SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD

TOFU GRILLÉ / GRILLED TOFU 21

AU POULET / CHICKEN 21

HOMARD / LOBSTER 32

SALADE CÉSAR AU POULET / CHICKEN CAESAR SALAD 22

Servie avec croûtons maisons / Served with homemade croutons.

PANINI / 21

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

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

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

VÉGÉPÂTÉ MAISON (fromage & légumes grillés) / HOMEMADE VEGGIE PÂTÉ (cheese & grilled veggies)

GUÉDILLE AU HOMARD / LOBSTER ROLL 35

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



BREUVAGES / BEVERAGES

JUS & LAIT, CAFÉ RÉGULIER, THÉ, 3.50
TISANE, LIQUEUR & PERRIER JUICE
AND MILK, REG. COFFEE, HERBAL TEA,
TEA, SODA & PERRIER

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE
TASSE / CUP 3.50 BOL / BOWL 5

LIMONADE INSULAIRE 5
ISLAND'S STYLE LEMONADE

COCKTAILS SANS ALCOOL 6
VIRGIN COCKTAILS

KIR MADELINOT 7.50

SPIRITUEUX / SPIRITS
SIMPLE 6
DOUBLE 9
SIGNATURE 12

CAFÉ SPÉCIALISÉ 6.50
SPECIALITY COFFEE

MOLSON 5.50

HEINEKEN 0.0 6

CAFÉS / COFFEE BRÛLERIE DES ÎLES

ESPRESSO
ALLONGÉ / AMERICANO 3.50
DOUBLE 4.50

CAPPUCINOS & LATTÉ
TASSE / CUP 3.50
BOL / BOWL 5



BIÈRES DES ÎLES / ISLANDS' BEERS

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

CALE SÈCHE 4.2% Blonde douce à l'eau de mer. Note de houblon, citron, mer & sel / Blonde Ale. Hops, citrus, sea & salt notes.	9.75
ÉCUME 4.8% Pilsner rustique. Note de grain, sel & houblon noble / Rustic Pilsner. Grain, salt & noble hops notes.	9.75
BELLE SAISON 5.5% Blonde florale. Note florale, végétale & épicée / Floral blonde. Floral, vegetal & spicy notes.	9.75
TRANS IPA 5.8% Blonde acidulée. Note citron, blé & coco / Citrus blonde. Lemon, wheat & coco notes.	9.75
TERRE FERME 6.2% IPA rustique. Note de sapin, résine, houblon, herbe & citron / Rustic IPA. Fir, resin, hops, herbs & lemon notes.	9.75
BOMBE DE SOLEIL 7.5% Blonde houblonnée sèche et fruitée. Note d'agrumes / Dry and fruity hoppy blonde. Citrus note.	10.35
CORNE DE BRUME 9% Scotch Ale. Note de fruit rouge, caramel, chocolat noir et banane mûre / Scotch Ale. Red fruit, caramel, dark chocolate & ripe banana notes.	13.80
CORPS MORT 11% 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.	13.80
150^e MISE À L'EAU DES CAGES — ÉDITION LIMITÉE 4.5% Note saline, de céréale et de tradition madelinienne! / Salty notes, cereal tones and Madelinot heritage!	9.75

*Taxes incluses / Taxes included.