



MENU MIDI

SOUPE OU DESSERT DU JOUR / SOUP OR DESSERT OF THE DAY 8

LES TRADITIONS D'ICI / ISLANDS' FAVORITES

GALETTES / PATTIES

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

Végétarien / Vegetarian 22

Morue / Cod 25

CHAUDRÉE DE LA MER / SEAFOOD CHOWDER 26

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

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 25

Homard / Lobster 36

BURGER DE LOUP-MARIN / SEAL BURGER 30

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

POT-EN-POT AUX FUIITS DE MER / SEAFOOD POT-EN-POT 35

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



LES CLASSIQUES / CLASSICS

PÂTÉ AU POULET / CHICKEN PIE 22

Servi avec salade / Served with salad.

LASAGNE DE CHEZ NOUS / HOMESTYLE LASAGNA 22

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

*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.

LES PETITS PIRATES / THE LITTLE PIRATES* 11 ans et - / 11 year old and - 9

PÂTES GRATINÉES / PASTA TOPPED WITH CHEESE

PIZZA PEPPERONI & FROMAGE / PEPPERONI & CHEESE PIZZA

MINI PÂTÉ AU POULET / MINI CHICKEN PIE

GRILLED CHEESE / GRILLED CHEESE

*Servi de 11h30 à 20h, incluant dessert & breuvage / Served between 11:30 and 8PM, including dessert & beverage.



BREUVAGES / BEVERAGES

JUS & LAIT, CAFÉ RÉGULIER, 3.50

THÉ, 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 & LATTE

TASSE / CUP 3.50

BOL / BOWL 5



BIÈRES DES ÎLES / ISLANDS' BEERS

À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

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

*Taxes incluses / Taxes included.