



LES ENTRÉES / STARTERS

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 6

À PARTAGER / TO SHARE

DÉGUSTATION DE LOUP-MARIN / SEAL TASTING PLATTER 19

Rillettes, péperette & terrine.

DÉGUSTATION DE FROMAGES / CHEESES TASTING PLATTER 19

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

DÉGUSTATION VEGAN / VEGAN TASTING PLATTER 16

Végé pâté, houmous, noix caramélisés & crudités / Veggie pâté, hummus, caramelized nuts & raw veggies.

NACHOS SIGNATURE HOMARD/ SIGNATURE LOBSTER NACHOS 30

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

NACHOS VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN NACHOS 21

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

LES TRADITIONS D'ICI / ISLANDS' FAVORITES

GALETTES / PATTIES

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

Morue / Cod 21

Végétarien / Vegetarian 19

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 22

Homard / Lobster 32



GUEDILLE AU HOMARD / LOBSTER ROLL 28

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

CHAUDRÉE DE LA MER / SEAFOOD CHOWDER 21

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

DÉLICES DES ÎLES / ISLANDS DELIGHT 32

Homard, pétoncles & palourdes dans une sauce crémeuse et gratinés/ Lobster, scallops & clams in a creamy seafood sauce & gratin cheese.

BURGER DE LOUP-MARIN / SEAL BURGER 26

Oignons caramélisés & fromage Jeune Cœur des îles, confiture de canneberges/ Caramelized onions, Jeune Cœur cheese & cranberry jam.

SALADE CÉSAR AU POULET / CHICKEN CAESAR SALAD 18

Servie avec croûtons maisons/ Served with homemade croutons.

PÂTÉ AU POULET / CHICKEN PIE 18

Servi avec salade/ Served with salad.

LASAGNE DE CHEZ NOUS / HOMESTYLE LASAGNA 18

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

*Tous les plats sont disponibles en table d'hôte, ajoutez 8\$ le midi et 11\$ le soir. Prix avant taxes et service.

LES PETITS PIRATES / THE LITTLE PIRATES 9

11 ans et moins / 11 year old and younger

PÂTES GRATINÉES / PASTA TOPPED WITH CHEESE

PIZZA PEPPERONI & FROMAGE / PEPPERONI & CHEESE PIZZA

MINI PÂTÉ AU POULET / MINI CHICKEN PIE

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



BREUVAGES BEVERAGES

JUS & LAIT / JUICE AND MILK	2,50
CAFÉ RÉGULIER, THÉ, TISANE REG. COFFEE, HERBAL TEA, TEA	2,50
LIQUEUR & PERRIER SODA & PERRIER	3
LIMONADE À LA MADELEINE ISLAND'S STYLE LEMONADE	4
COCKTAILS SANS ALCOOL VIRGIN COCKTAILS	5,50
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	
TASSE/ CUP	3,50
BOL/ BOWL	5

CAFÉS / COFFEE BRÛLERIE DES ÎLES

EXPRESSO	
ALLONGÉ / AMERICANO	3,50
DOUBLE	4,50

BREUVAGES ALCOOLISÉS ALCOHOLIC DRINKS

KIR MADELINOT	8
SPIRITUEUX / SPIRITS	
COCKTAIL SIMPLE	7,50
COCKTAIL DOUBLE	12
COCKTAIL SIGNATURE	14
CAFÉ ALCOOLISÉ / ALCOHOLIC COFFEE	8
BIÈRES/ BEERS	
BELGIAN MOON	7
HEINEKEN	7
SOL	7
MOLSON	5,50
HEINEKEN 0.0	6

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
Blonde douce à l'eau de mer. Note de houblon, citron, mer & sel/ Blonde Ale. Hops, citrus, sea & salt notes.	
ÉCUME 4.8%	8
Pilsner rustique. Note de grain, sel & houblon noble/ Rustic Pilsner. Grain, salt & noble hops notes.	
FLEUR D'EAU 5.0%	7
Blanche à voile. Note de blé, herbe et endorphine/ Cloudy White. Note of wheat, herb and endorphin.	
BELLE SAISON 5.5%	8,50
Blonde florale. Note florale, végétale & épicée/ Floral blonde. Floral, vegetal & spicy notes.	
TRANS IPA 5.8%	8,50
Blonde acidulée. Note citron, blé & coco/ Citrus blonde. Lemon, wheat & coco notes.	
TERRE FERME 6.2%	8,50
IPA rustique. Note de sapin, résine, houblon, herbe & citron/ Rustic IPA. Fir, resin, hops, herbs & lemon notes.	
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.



HEURES D'OUVERTURE / OPERATION HOURS

DÉJEUNER

BREAKFAST

7h30 à 10h

Exclusif aux clients en forfait de 7h30 à 8h30

Exclusive for stay guests from 7:30 am to 8:30 am

MENU À LA CARTE

11h30 à 18h

Exclusif aux clients en forfait de 11h30 à 12h

Exclusive for stay guests from 11:30 am to 12 pm

SOUPER

DINNER

Table d'hôte à 18h45