



ENTRÉE & DESSERT / STARTER & DESSERT

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 7

DESSERT 7

À PARTAGER / TO SHARE

DÉGUSTATION DE LOUP-MARIN / SEAL TASTING PLATTER 20

Rillettes, peperette & terrine.

DÉGUSTATION DE FROMAGES / CHEESES TASTING PLATTER 20

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

DÉGUSTATION VEGAN / VEGAN TASTING PLATTER 17

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

NACHOS SIGNATURE HOMARD/ SIGNATURE LOBSTER NACHOS 32

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

NACHOS VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN NACHOS 22

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 23

Végétarien / Vegetarian 20

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 23

Homard / Lobster 34



GUEDILLE AU HOMARD / LOBSTER ROLL

29

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

CHAUDRÉE DE LA MER / SEAFOOD CHOWDER

23

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

DÉLICES DES ÎLES / ISLANDS DELIGHT

33

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

25

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

SALADE CÉSAR AU POULET / CHICKEN CAESAR SALAD

19

Servie avec croûtons maisons/ Served with homemade croutons.

PÂTÉ AU POULET / CHICKEN PIE

19

Servi avec salade/ Served with salad.

LASAGNE DE CHEZ NOUS / HOMESTYLE LASAGNA

19

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

*Ajoutez 9\$ et transformez votre plat principal en table d'hôte incluant soupe & dessert.

Gratuit pour les clients séjournant à l'auberge. Taxes non comprises.

*Add 9\$ and turn your main course into a table d'hôte including soup & dessert.

Free for the guest staying at the inn. Taxes not included.

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 2,50
REG. COFFEE, HERBAL TEA, TEA

LIQUEUR & PERRIER 3
SODA & PERRIER

LIMONADE À LA MADELEINE 4
ISLAND'S STYLE LEMONADE

COCKTAILS SANS ALCOL 5,50
VIRGIN COCKTAILS

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE
TASSE/ CUP 3,50
BOL/ BOWL 5

BREUVAGES ALCOOLISÉS ALCOHOLIC DRINKS

KIR MADELINOT 9,50

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 7

HEINEKEN 0.0 6

CAFÉS / COFFEE BRÛLERIE DES ÎLES

EXPRESSO

ALLONGÉ / AMERICANO 3,50

DOUBLE 4,50

CAPPUCCINO & LATTE

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% 8,25

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 inclues/ Taxes included.