

NOS ENTRÉES

**FONDUE AU PARMESAN et salade
verdures au balsamique et érable**
\$8

VOL-AU-VENT AUX ESCARGOTS
et au fromage bleu
\$11

Spanakopita
\$8

SOUPE AUX GOURGANES
La tradition dans la région
\$6

POTAGE DU JOUR
L'inspiration du chef
\$5

OIGNONS FRANÇAIS
\$6

AILES DE POULET
6 / 10\$ ou 8 / 12 \$



NOS SALADES

**LA SALADE TIÈDE AU CONFIT DE
CANARD**
\$17

LA SALADE DE L'ILE
Tomate, concombre, oignon rouge, olive
noire et fromage Feta
\$14

LA CÉSAR CLASSIQUE
Laitue romaine, croûtons maison, bacon
frais, fromage parmesan et sauce césar
maison
\$13

LA CÉSAR CLASSIQUE AU POULET
Salade César classique avec lanières de
poulet mariné grillé
\$17

NOS ASSIETTES

SAUTÉ DE LÉGUMES AU TOFU

Légumes sautés façon asiatique sur vermicelles de riz
\$14

POULET GÉNÉRAL TAO

Poulet pané frit, sauce aigre-douce, riz au jasmin et légumes sautés à l'asiatique
\$20

BROCHETTES DE POULET

Servies sur riz basmati et légumes
\$20

SUPRÊME DE POULET À L'ÉRABLE

Poitrine de poulet de grain laquée à l'érable, gratin dauphinois et julienne de légumes de saison
\$21

PAVÉ DE SAUMON AU PESTO

Saumon de l'Atlantique au pesto de tomates séchées, riz basmati et légumes de saison
\$22

FILET DE DORÉ

Doré poêlé au beurre nantais aux bleuets, riz basmati et légumes de saison
\$22

CÔTELETTE D'AGNEAU AU ROMARIN

Côtelettes cuites sur le grill, sauce au porto et romarin, gratin dauphinois et légumes de saison
\$23

BAVETTE DE BOEUF MARINÉE GRILLÉE

Boeuf Angus AAA, marinade aigre-douce, caramel de soja, frites maison et salade
\$25

STEAK FRITES

Contre-filet de boeuf Angus grillé, sauce marchand de vin et frites maison
\$25



NOS PÂTES

LINGUINE À LA CARBONARA

Sauce crémeuse au parmesan
\$16

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS PORTOBELLO

Sauce au pesto de tomates séchées
\$17

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Sauce tomate à la viande et épices du chef
\$15

NOS CASSES-CROÛTE

PIZZA CRECQUE

Croûte mince, tomates, olives noires, oignon rouge, fromage Feta et mozzarella
\$14

PIZZA DE L'ILE

Croûte mince, pepperoni, champignons, oignon rouge, bacon, fromage Perron vieilli 2 ans et mozzarella
\$16

POUTINE AU FROMAGE ST-LAURENT
(non-disponible les soirs de spectacles)
10\$

POUTINE AU CANARD CONFIT et fromage St-Laurent en croûte
\$16

BURGER DE L'ILE

Boeuf certifié 100% épaule, fromage Perron, sauce aux aromates, champignons, tomate, laitue
\$17

BURGER JEANNOIS

Agneau du Québec, fromage Perron, mayonnaise à l'ail et au cari, tomate et laitue
\$18

POITRINE DE POULET BBQ

\$15

**TOUS NOS BURGERS ET PIZZAS SONT
SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE
MESCLUN**



NOTRE MENU ENFANT

LINGUINE CARBONARA

Demie portion
\$9

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Demie portion
\$8

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS

Demie portion
\$9

GRILL CHEESE

Sandwich grillé au fromage avec frites
\$7

CROQUETTES DE POULET (6)

Poulet pané frit avec frites maison \$9

POULET GENERAL TAO

Demie portion
\$11

*** UNE PETITE BOISSON EST INCLUSE
AVEC LES MENUS ENFANTS**

Jus, lait ou soda

NOTRE TABLE DU MIDI

(disponible entre 11h00 et 14h00)

LA CÉSAR CLASSIQUE

Laitue romaine et sauce césar maison
\$13

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Sauce tomate à la viande et épices du chef
\$15

LINGUINE CARBONARA

sauce crémeuse au parmesan
\$16

Poulet BBQ (CUISSÉ)

Frites et salade de chou
\$12

Poulet BBQ (POITRINE)

Frites et salade de chou
\$15



SUR LE POUCE

(disponible entre 11h00 et 14h00)

POUTINE AU FROMAGE ST-LAURENT

\$7 Petite \$10 Grande

POUTINE AVEC SAUCE ITALIENNE

\$8 Petite \$12 Grande

FRITES MAISON

\$5 Petite
\$7 Grande

SAUTÉ DE LÉGUMES AU TOFU

Façon asiatique sur vermicelles de riz
\$14

BURGER DE L'ÎLE

Boeuf 100 % épaule, fromage Perron, sauce aux aromates, champignons, tomate, laitue, servi avec frites maison
\$17

NOS PANIERS DÉJEUNER

#1 - ROTIES (2) PAIN DE MÉNAGE OU 1ER MOISSON
\$4,50

#2 - ROTIES (2) PAIN DE MÉNAGE OU 1ER MOISSON ET CRETON
\$6

#3 - BOL DE CÉRÉALES, ROTIES (2) ET FRUITS FRAIS
\$6

NOS DÉJEUNERS DIFFÉRENTS

#13 - 3 PAINS DORÉS AVEC SIROP D'ÉRABLE VÉRITABLE
\$11

#14 - 3 CRÊPES AVEC SIROP D'ÉRABLE VÉRITABLE
\$11

#15 - 3 CRÊPES AVEC SIROP D'ÉRABLE VÉRITABLE ET FRUITS
\$12

#16 - 3 CRÊPES GARNIES DE FRUITS FRAIS, CHOCOLAT ET CRÈME FOUETTÉE
\$13

#17 - GRUAU NATURE, FRUITS ET RÔTIÉS
\$7

#18 - YOGOURT ET FRUITS, GARNI AVEC CÉRÉALES CROQUE NATURE ET RÔTIÉS
\$8

#19 - SANDWICH DÉJEUNER (Oeufs, jambon, salade, mayo) SERVIE AVEC PATATES
\$9

#20 - GÉNÉREUX BOL DE FRUITS FRAIS AVEC RÔTIÉS
\$9



NOS ASSIETTES DÉJEUNER

#4 - OEUF (1), ROTIES, PATATES
\$6,50

#5 - OEUFS (2), ROTIES, PATATES
\$7,50

#6 - OEUF (1), VIANDE (1), ROTIES, PATATES
\$7,50

#7 - OEUFS (2), VIANDES (2), ROTIES, PATATES
\$8,50

#8 OMELETTES AU FROMAGE, ROTIES, PATATES
\$10,00

#9 OMELETTE AU JAMBON, ROTIES, PATATES
\$11,00

#10 OMELETTE WESTERN (polivron, oignon, champignons, jambon, fromage, sauce tomate), ROTIES, PATATES
\$4,50

#11 - OMELETTE DE LILE (polivron, oignon, champignons, jambon, fromage, sauce tomate), ROTIES, PATATES
\$12

#12 - BRUNCH DE LILE (2 oeufs, bacon, jambon, saucisse, creton, fèves au lard), ROTIES, PATATES
\$13

NOS DESSERTS

TARTE AUX BLEUETS OU AU SUCRE
\$6

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
\$7

FONDANT AU CHOCOLAT
\$7



NOS BREUVAGES

THÉ, TISANE ET INFUSION
\$2,50

CAFÉ FILTRE
\$2,50

ESPRESSO SIMPLE OU ALLONGÉ
\$3,00

ESPRESSO DOUBLE
\$3,50

TASSE DE CAFÉ AU LAIT
\$3,80

BOL DE CAFÉ AU LAIT
\$4,80

CAPPUCINO
\$4,50

CHOCOLAT CHAUD (OU FROID)
\$2,75

EXTRA CRÈME FOUETTÉ
\$1,25

PETIT JUS OU LAIT
\$2,50

GRAND JUS OU LAIT
\$3,50