

L'ÎLOT POUR EMPORTER

l'ilot
REPÈRE GOURMAND

GRAB & GO

Évitez les frais de livraison de 18% en récupérant votre commande directement au restaurant.

Save the 18% delivery charge by going to the restaurant to pick up your order.

Bon matin

Good morning - 7h à 11h

L'européen



9 \$

17 \$ / Duo

Croissant au beurre, jus d'orange fraîchement pressé, pain aux bananes, accompagnés de confitures maison.

Croissant, fresh orange juice, banana bread and our home-made jam.

Le continental

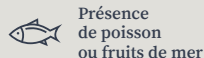
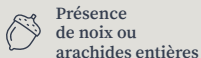


16 \$

30 \$ / Duo

Croissant au beurre, muffin aux fruits, pain aux bananes, deux fromages du Québec sélectionnés, charcuteries maison, fruits frais entiers, accompagnés de nos confitures maison.

Croissant, fruit muffin, banana bread, a selection of two Quebec Cheeses, charcuterie, fresh fruits and our home-made jam.



Le sportif



18 \$

34 \$ / Duo

Cocktail de fruits frais sans sucre ajouté, banane, pudding aux graines de chia, sélection de fruits frais de saison tranchés et une portion de fromage blanc.

Sugar-free fresh fruit salad, a banana, chia pudding, seasonal fresh fruits and a portion of cottage cheese.

Quick lunch

11h à 22h

Salades en pot - Pot Salad

22 \$

Quinoa   

Purée de betteraves, quinoa rouge et jaune, chou braisé, tofu grillé, chou-fleur, brisures de granola.

Beetroot purée, red and yellow quinoa, braised cabbage, grilled tofu, cauliflower, granola chips.

Saumon fumé - Smoked Salmon   

Fines tranches de saumon fumé, feta cubique, tomates cerises, macédoine d'oignons rouges, câpres, concombres, mélange de laitue.

Thin slices of smoked salmon, cubes of feta, cherry tomatoes, chopped red onion, capers, cucumber, lettuce mix.



Présence de noix ou arachides entières



Présence de produits laitiers



Présence d'oeuf



Présence de poisson ou fruits de mer



Végétarien



Végane



Coup de coeur de Rémy Gaudet



Sans gluten

Salades en pot - *Pot Salad* (suite)

22 \$

Cesar

Laitue romaine, morceaux de poitrine de poulet grillée, câpres, émietté de bacon rôti, croûtons à l'ail.

Romaine lettuce, grilled chicken breast slices, capers, crumbled bacon, garlic croutons.

Pasta pronto

Mélange de rotini et pesto, bocconcini, tomates cerises, juliennes de chorizo de Charlevoix, fraîches feuilles de basilic.

A mix of rotini and pesto, bocconcini, cherry tomatoes, julienne of Charlevoix chorizo, fresh basil.

Happy hour

16 h à 22 h

L'apéro

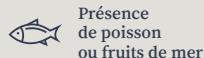
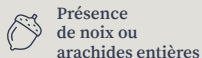


21 \$ / Duo

42 \$ / Quatuor

Sélection de fromages et charcuteries du Québec, fruits séchés, noix mélangées, pain brioché et ses accompagnements.

Selection of Quebec Cheeses and charcuterie, dried fruits, mixed nuts, brioche bread and accompaniments.



Le souper

16 h à 22 h

La familia



72 \$ / Quatuor (2 adultes et 2 enfants)

Assiette de crudités et trempette, deux savoureuses pizzas au choix, un bol de chips maison, quatre desserts en pot concoctés par notre chef pâtissier ainsi que deux breuvages sans alcool et deux verres de vin rouge ou blanc.

(Les breuvages alcoolisés peuvent être substitués par des breuvages sans alcool)

Raw veggies, two Margarita pizzas, a bowl of home-made chips, four dessert bowls concocted by our pastry chef, two alcohol-free drinks, and two glasses of white or red wine.

(Alcoholic beverages can be replaced by alcohol-free beverages)

Pizzas

23 \$

Margarita  

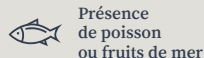
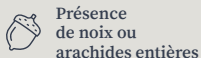
Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, basilic

Tomato sauce, mozzarella, candied tomatoes, basil

La 3 fromages  

Sauce tomate, mozzarella, fromage bleu, brie

Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, brie



Pizzas (suite)

La saumon fumée   

Crème à l'aneth, oignons rouges, mozzarella, câpres
Dill cream, red onions, mozzarella, capers

L'entouraclette  

Crème d'oignons, pommes de terre, lardons, fromage l'Origine
Onion cream, potatoes, bacon, Origine cheese

Ajouts + 4\$ / prosciutto
+ 6\$ / chips

Le glamour



32 \$

60 \$ / Duo

Assiette de crudités, hummus d'edamames, tartare de saumon (pommes, aneth et avocat) accompagné de feuilles de roquette et pains grillés, finale de crème d'amandes au miel et petits fruits concocté par notre pâtissier. Le repas est accompagné d'une flûte de Prosecco.

(Les breuvages alcoolisés peuvent être substitués par des breuvages sans alcool)

Raw veggies, edamame hummus, salmon tartare with apples, dill and avocado, accompanied by arugula, toasted bread and to finish, an almond cream dessert with small fruits concocted by our pastry chef.

A glass of Prosecco accompanies your meal. (Alcoholic beverages can be replaced by alcohol-free beverages)

Boire

Ajoutez quelques gorgées de plaisir
Add a few sips of pleasure

Bouteille de Cabernet Sauvignon 750 ml..... 45 \$

Bouteille de Pinot Grigio 750 ml 45 \$

Bière Locale à partir de 8 \$



Présence de noix ou arachides entières



Présence de produits laitiers



Présence d'oeuf



Présence de poisson ou fruits de mer



Végétarien



Végane



Coup de coeur de Rémy Gaudet



Sans gluten