

# Menu soir

L'îlot Repère gourmand, c'est des plats créatifs, sains, goûteux, à partager dans une ambiance chaleureuse, enivrante, et sans prétention.

## LA BOUFFÉE D'AIR FRAIS

### Soupe du jour 9

Bien au chaud, avec sa garniture appropriée

### Betteraves et chèvre 15

Betteraves rouges au vinaigre de framboises, pacanes sablées à l'érable, petite roquette et duo de fromage de chèvre crémeux et rôti

### Salade César 15

Un classique qui n'a pas besoin de présentation, bien préparé, à notre façon

### Salade îlot 15

Demi-romaine garnie de radis, courge crue, vinaigrette maison style ranch, panko croustillant au beurre noisette et graines de citrouille

### Le chou-fleur 16

Panna cotta de chou-fleur, quinoa croustillant soufflé, condiments pamplemousse et vinaigrette à l'aneth et au babeurre

### Mi-cuit de thon 24

Mariné au sésame, salade de carottes et concombres à la coriandre fraîche, yogourt nature assaisonné au poivre de Sichuan et zeste de citron vert

### Le tartare de bœuf 22/32

Bœuf élevé en milieu naturel et taillé avec soin au couteau, vinaigrette à la tomate séchée, basilic et parmesan, émulsion de vinaigre balsamique, accompagné de salade

### L'apéro par excellence 28

Sélection de charcuteries et fromages du Québec, olives et légumes marinés, croûtons, houmous et pain plat

## LA PIERRE ET LE FEU

### Notre sélection de pizzas de 10 pouces cuites sur pierre dans le respect des traditions

#### Américaine 22

La classique pepperoni et fromage mozzarella

#### Napolitaine 22

Un voyage en Italie dans chaque bouchée, tomates et mozzarella fraîche avec un soupçon de basilic frais

### Lac Beauport 25

Un incontournable de l'îlot! Sauce tomate, fromage de chèvre, bacon, oignons rouges, mozzarella et sirop d'érable

### Végétarienne Prix du marché

L'inspiration de la cuisine, informez-vous de notre création végétarienne du jour!

### Prosciutto 26

La petite cousine de la Napolitaine! Avec salade de roquette, prosciutto, citron frais et huile d'olive

## LE RÉCONFORT

### Rôti d'aubergine 26

Demi-aubergine rôtie avec notre mélange d'épices dukkah maison, vinaigrette aux lentilles, crème fraîche, pois chiches rôtis et vinaigrette au xérès

### Jarret de porcelet Turlo 28

Braisé à la bière blanche, au miel et épices douces, jarret entier accompagné de purée de légumes racines, salade de carottes rôties au Ras el-hanout, jus de braisage réduit

### Bœuf braisé 32

Braisé au vin rouge, pommes de terre grelots, légumes racines, petits croûtons à l'ail, chou vert confit au gras de canard, servi dans son jus de braisage

### Fish & Chips 29

Morue de l'Atlantique frite dans une pâte à la bière, accompagnée de chips maison, sauce tartare et quartiers de citron

### Bar européen 32

Filet rôti sur peau, servi dans un bouillon de champignons asiatiques relevé d'épices douces, corsé au gingembre et à la citronnelle, accompagné de légumes croquants

### Cavatelli maison 29

Pâtes fraîches maison à la façon d'une carbonara, jaune d'œuf, eau de cuisson, parmesan et morceaux de joue de porc fumé et séché, poivre moulu

### Faux-filet de bœuf certifié Angus 58

Pièce de 180 g (6 oz), accompagnée d'une pomme de terre cuite au four et farcie à la crème fraîche, fromage et lardons, légumes rôtis et sauce au poivre