

Menu soir

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

LE PREMIER SERVICE

Scotch Egg 16

Chair à saucisses maison assaisonnée comme un chorizo, purée de topinambour et champignons poêlés

Assiette de charcuteries 29

Dégustation de 3 types de charcuteries du moment, 2 variétés de fromages canadiens, condiments et croûtons

Croquette de boudin noir de la Ferme Turlo 15

Boudin fait maison aux oignons caramélisés et joue de porc fumée, pané en chapelure panko, dijonnaise à l'érable, pickles d'oignons et feuilles de persil

Foie gras au torchon 22

Sur un pain d'épices maison et purée de pommes acidulées

Tataki de thon 16

En croûte de poudre d'oignons brûlés, salade de carottes au vinaigre de gingembre Rasemotte et à l'estragon, émulsion de panais et huile de noix

Salade Îlot 12

Laitue mesclun, copeaux de légumes crus, vinaigrette à l'érable, pacanes caramélisées et copeaux de fromage

Crème de maïs 9

Garniture de panko croustillant rôti et épicé, crème fraîche

Salade de pieuvre grillée 18

Purée de poivrons grillés et noix, crème sure, salade d'herbes au chimichurri

LA SUITE

Jarret d'agneau braisé 38

Baba Ghanouj, fenouil confit, épices Dukkah et réduction de jus de cuisson

Magret de canard 39

Cuit sur peau, purée de carottes d'hiver, légumes rôtis et sauce gastrique aux cerises

Duo porc et pétoncles U12 46

Mignon de porc cuit sous vide, étuvée de choux aux lardons, purée de céleri, pétoncles U12 poêlés au beurre, sauce érable et citron

Contrefilet de wapiti des prairies 62

Purée de betteraves acidulée, oignons grillés, légumes racines rôtis et sauce au vin rouge

Vol-au-vent de légumes racines 29

Pâte feuilletée, ragoût de légumes racines à la crème et vinaigre de cassis, croustilles de légumes

Bar rayé cuit sur peau 44

Endives braisées, poêlée de carottes rôties et légumes verts, vinaigrette au jus de viande

Suggestion de l'équipe Prix du marché

Le coup de cœur de la soirée!

Planche à partager 55/pers.

Short rib de bœuf braisé doucement pendant 8 h, poêlée de champignons, lardons et herbes fraîches, purée de légume racines, légumes et jus de braisage réduit. Accompagné d'une salade Îlot et de quelques surprises du chef!

** Disponible seulement le vendredi et le samedi*

LA PIERRE ET LE FEU

Pizza à croûte mince, cuite dans notre four sur pierre

Lac-Beauport 25

Notre classique! Oignons rouges, bacon, fromage de chèvre, sirop d'érable, fromage mozzarella et sauce tomate

Américaine 22

Sauce tomate, fromage mozzarella et pepperoni style Brooklyn

Interprétation napolitaine 22

À notre façon, sauce tomate, pesto de basilic sans noix, fromage Fior di latte de type mozzarella fraîche, feuilles de basilic

Blanche dorée 25

L'après-ski par excellence, sauce crème au vin blanc, jambon braisé à la bière, oignons confits, fromage Louis d'Or et 1 œuf frais

Verde 25

Sauce tomate, brocoli rôti au cumin, fromage mozzarella, échalotes rôties, fromage de chèvre et roquette fraîche