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

Salade Îlot 12
Mélange estival de laitues, pacanes caramélisées, fromage Louis d'Or, vinaigrette maison au vinaigre La Villa et légumes crus

Soupe du jour 8

Huîtres fraîches Prix du marché
Avec citron et mignonette

Tartare de bœuf 16 / 33
Assaisonnement classique aux câpres, échalote et moutarde en grains, salade de feuilles de persil, cornichon frit

Pêches et ricotta 15
Pêches grillées et marinées, ricotta fraîche, vinaigrette au miel brûlé, salicorne et croustillant de mie à l'huile d'olive

Focaccia aux herbes 16
En tartine avec salade de tomates mûres au basilic, tapenade d'olives noires, feuilles de roquette acidulées au vinaigre d'exception Le Courtepointe

Pétoncles 26
En carpaccio, vinaigrette acidulée aux fruits des champs, échalotes frites, pousses de fenouil et huile d'olive

LA SUITE

Carré d'agneau 48
Mariné aux herbes fraîches et citron, cuit entier sur os, polenta au fromage Origine de Charlevoix frite, piperade de poivrons au chorizo et jus de viande

Cavatellis de notre ami Max 26
À la fleur d'ail rôtie, épinards, tomates confites, pesto de roquette, mozzarella di bufala et salade de jeunes pousses

Flétan gaspésien 38
Rôti à la poêle au beurre, gnocchis maison aux champignons de chez Ô Champignon, légumes de saison et vinaigrette au jus de viande

Thon grillé 39
En salade repas à la méditerranéenne, caviar d'artichaut, légumes marinés, roquette acidulée et vinaigrette vierge à l'olive noire et aux câpres

Côte de veau de grain 52
Pommes de terre Gabrielle de l'Île d'Orléans confites, légumes de saison poêlés au beurre et béarnaise au siphon

Contre-filet de bœuf 39
Assaisonné d'un rub au café, servi avec pommes de terre Gabrielle de l'Île d'Orléans confites, sauce aux échalotes et poêlée de légumes de saison au beurre d'herbes

Magret de canard 38
Cuit sur peau, purée de betteraves, légumes rôtis et sauce gastrique aux cerises

Planche à partager 55 /pers.
Short rib de bœuf braisé doucement pendant 8 h, purée de légumes racines et légumes de saison. Accompagnée de quelques surprises du chef!

LA PIERRE ET LE FEU

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, feuille de basilic

Le grill 25
Sauce tomate, mélange de légumes de saison grillés, fromage cheddar frais, huile d'herbes et roquette acidulée

Umami 26
Sauce BBQ asiatique, fromage mozzarella, épaule de porc effiloché au gingembre et à la citronnelle, légumes marinés au vinaigre de riz, sésame, crevettes et mayonnaise épicée

** Allergies, svp informez votre serveur.*