

MENU SOIR

POUR BIEN COMMENCER

Velouté de courge 8

Crème sure fumée et huile de noix

Planche apéro 32

Assortiment de charcuteries de la ferme Turlo, sélection de fromages du Québec, pickles maison, olives, noix, croûtons

Salade Îlot 15

Cœur de romaine, endives rouges, pommes, fromage bleu d'Élisabeth, pacanes sablées, légumes croquants, croûtons de pain, vinaigrette au miel *La Villa*

Tartare de bœuf 16 / 33

Shiitaké, émulsion au jus de viande et à la moutarde à l'ancienne, cornichon frit

Pétoncles poêlés 26

Au beurre noisette, poireaux et fenouil, sauce vierge au céleri et noisettes grillées

Carpaccio de pieuvre 16

Sauce huancaína à l'aji amarillo et fromage féta, salsa de maïs grillés, huile d'herbes

Betteraves et ricotta 15

Betteraves en deux façons, rôties aux aromates et marinées au vinaigre, croquette de fromage ricotta à la ciboulette et à l'aneth, mousseuse de betteraves, chips de chioggia

Gravlax de bison 18

Mariné au sel, sucre d'érable et cognac, vinaigrette au sureau et oignons croustillants

Beignets de poisson 16

Style *fish and chips*, crème fraîche maison à la menthe et à la coriandre, condiment de petits pois au raifort

LA SUITE DES CHOSES

Magret de canard 38

Purée d'oignons cipollini, patates douces frites, sauce aux pommes et whisky à l'érable

Pavé de morue 36

Salsifis et topinambours glacés au jus de volaille, beurre de carotte, vierge acidulée aux légumes-racines

Courge rôtie 25

Au four avec de la cassonade et un beurre d'épices, houmous de haricots noirs, champignons, graines de tournesol et dukkha, crème fraîche au sumac

Pièce du boucher prix du marché

Grillée dans un *rub* au café, sauce au vin rouge et au cacao, purée de betteraves et échalotes à l'érable

Cavatellis frais de notre ami Max 28

Aux champignons de chez *O champignons*, persillade, fromage en grains, copeaux de fromage Louis d'Or, épinards frais

*Extra bajoue de porc fumée + 3**

Jarret de porcelet braisé à la bière et au miel 34

Accompagné de son jus de braisage, servi avec des gnocchis de courge aux herbes, légumes de saison, yogourt épicé

Planche à partager 60 /pers.

Short Ribs de bœuf braisés au vin rouge et aux épices à cabane à sucre, pétoncles poêlés, pêche du jour, légumes du moment, purée de carottes, purée de betteraves, champignons et lardons

Disponible le jeudi, vendredi et samedi

LA PIERRE ET LE FEU

Lac-Beauport 25

Sauce tomate, oignons rouges, bacon, fromage de chèvre, mozzarella, sirop d'érable

Américaine 22

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni *Brooklyn Style*

Nautique 25

Sauce crème au vin blanc, fondue de poireaux, saumon, fenouil, câpres, mozzarella, huile citronnée

Montagnarde 26

Sauce crème au vin blanc, champignons, poitrine de porc fumée, mozzarella, persillade, copeaux de Louis d'Or

4 saisons 24

Sauce tomate, poivrons, artichauts marinés, oignons rouges, olives noires, *fior di latte*, mozzarella, pesto de roquette

** Pour toutes allergies, svp informez votre serveur.*

l'îlot

REPÈRE GOURMAND