MENU SOIR

Entrées

Focaccia maison 7
Beurre salé et nori

Frites 8
Mayonnaise à la truffe

Olives chaudes 8
Thym à l'érable

Dumplings de bœuf Wagyu 10
Bouillon de porc, champignons et coriandre

Arancino aux champignons 10
Louis d'Or et champignons

Beignet d'antan 21
Beurre noisette, foie gras poêlé, confiture de canneberges et mélilot, crumble de sapin, sorbet à la canneberge et canneberges confites

Crème de topinambour 11
Huile d'estragon, pacanes et chips

Charcuteries et fromages de Charlevoix 35

Poireau confit 22
Oignon rouge mariné, moutarde à l'ancienne, croûton brioché, vinaigrette citron et balsamique blanc, émulsion de chèvre d'Alexis de Portneuf et poireau frit

Crevettes tigrées cocktail 23
5 crevettes, sauce cocktail maison, concombre au gin québécois et radis

Tartare de bœuf classique 17 | 35

l'ilot

REPÈRE GOURMAND

Pensé au rythme des saisons, notre menu automne-hiver met en valeur le meilleur du terroir québécois à travers une cuisine raffinée, créative et généreuse.

Olivier Boutin
Chef exécutif

Plats

Salade Îlot au canard 36
Sucrine, endive, nectarine rôtie, raisins rouges, pacanes caramélisées, radis, feta, magret de canard fumé, vinaigrette érable et noix de Grenoble

Rigatoni 30
Crème de champignons, noisettes torréfiées, sauge, Louis d'Or, oignon croustillant et tomates confites

Risotto de courge musquée 34
Ciboulette, parmesan et champignons sauvages
Supplément joue de bœuf (120 g) et sauce demi-glace à l'ail noir + 17

Truite du Québec 38
Lentilles béluga crémeuses au panais rôti, fenouil confit et fumet crémé au cidre de glace du Québec

Contre-filet de bœuf vieilli 49
Demi-glace à l'ail noir, légumes rôtis et purée de carottes rôties au sel de mer

Burger de bœuf canadien 29
Bacon, fromage Oka, pickles de daïkon maison, laitue, tomate, mayonnaise fumée et frites

Gnocchi de pommes de terre 36
Pieuvre grillée, bisque de fruits de mer, poireaux, lardons rôtis et pickles d'oignon rouge

Créations du chef

Inspiration du chef Prix du marché

Pièces à partager Prix du marché
Selon l'inspiration du chef et les arrivages. Demandez à votre serveur une suggestion de bouteille de notre cellier pour accompagner le tout.

Pizzas

Pizza Lac-Beauport 26
Sauce tomate, bacon, fromage de chèvre, oignon rouge et sirop d'érable

Pizza végétarienne 24
Sauce tomate, mozzarella, champignons et oignons rouges

Pizza pepperoni et fromage 24
Sauce tomate, pepperoni et fromage mozzarella

Pizza 4 fromages 24
Sauce tomate, fromage de chèvre, mozzarella fraîche, Oka et Le Douanier

Pizza au canard à l'érable 27
Sauce savoyarde, roquette canard confit, oignon caramélisé, brie, pacanes et réduction d'érable et balsamique

La Tartiflette 24
Savoyarde à l'oignon, roquette, pommes de terre, lardons, Le Douanier

La Nordique 25
Savoyarde à l'aneth, épinards, crevettes nordiques et salade de fenouil

La Forestière 26
Savoyarde aux champignons sauvages roquette, champignons sauvages, mozzarella, thym, tartufata et noix de pin