

# COOKER



AVEC LES  
MADELINOTS

**COOKER : CUISINER**  
Resto / Spécialités / Bar



**LASALICORNE**  
AUBERGE • ESCAPADES

377, route 199, Grande-Entrée, Îles de la Madeleine G4T 7A5 / 418 985-2833 / 1 888 537-4537 / salicorne.ca



## LES ENTRÉES

<b>SOUPE D'AUJOURD'HUI</b>	<b>5</b>	<b>BOUCHÉES DE LOUP-MARIN</b>	<b>8</b>
		Rouleaux impériaux de la Boucherie Côte-à-Côte & sauce aigre douce.	
<b>DÉGUSTATION DE LOUP-MARIN</b>	<b>6</b>	<b>MOUSSELINE DU PÊCHEUR</b>	<b>9</b>
Rillette, péperette et terrine.		Homard & crabe du village.	
<b>CÉSAR REVISITÉE</b>	<b>8</b>	<b>FILET DE MAQUEREAU FUMÉ</b>	<b>9</b>
Au hareng fumé du Fumoir d'Antan avec vinaigrette maison.		Oignons confits, mayonnaise à l'orange & raifort	

## LE TERROIR À PARTAGER ASSIETTE BIEN GARNIE POUR 2 GOURMANDS ET +

<b>LA GRANDE-ENTRÉE</b>	<b>20</b>	<b>NACHOS SIGNATURE AU HOMARD</b>	<b>32</b>
Plateau de péperette de loup-marin, mousseline du pêcheur, fard de homard & maquereau fumé.		Gratiné, crème sure & salsa. Un homard complet.	

## LES TRADITIONS D'ICI CLASSIQUES REVISITÉS

<b>GALETTE DE POISSON</b>	<b>16</b>	<b>DÉLICE DE FRUITS DE MER</b>	<b>32</b>
Avec salade verte, chow chow & betteraves marinées.		Homard, pétoncles & palourdes dans un velouté de fruits de mer inspiré du célèbre pot-en-pot. Gratiné, avec salade.	
<b>BURGER DE LOUP-MARIN</b>	<b>20</b>	<b>CLUB SIGNATURE AU HOMARD</b>	<b>32</b>
Oignons caramélisés & Jeune Coeur des Îles, confiture de canneberges.		Servi avec salade & croustilles à l'ancienne. Mayo maison.	
<b>CHAUDRÉE RÉCONFORTANTE AUX PALOURDES</b>	<b>21</b>		

\*Tous les plats sont disponibles en table d'hôte, ajoutez 6\$ le midi et 9\$ le soir. Prix avant taxes et service.

## LES MÉLIS-MÉLOS

**LA CLASSIQUE SANDWICH** 14

Jambon forêt noire & fromage, mayo maison.

**NACHOS VÉGÉTARIEN** 14

**CÉSAR AU POULET** 14

**PÂTÉ AU POULET DE TANTE DENISE** 16

**LASAGNE DE CHEZ NOUS** 16

**CIABATA DE LA MER** 25

Au crabe ou homard, mayo maison.

## LES PETITS PIRATES 11 ANS ET MOINS

**PÂTES GRATINÉES** 6

**PIZZA PEPPERONI & FROMAGE** 6

**PÂTÉ CHINOIS** 6

## BREUVAGES tx. incl.

**JUS, LAIT, EAU** 2

**CAFÉ RÉGULIER, THÉ, TISANE** 2

**LIQUEUR, PERRIER** 2<sup>50</sup>

**LIMONADE À LA MADELINIENNE** 3<sup>50</sup>

## CAFÉS FINS tx. incl. BRÛLERIE DES ÎLES

### ESPRESSO

Allongé 3<sup>50</sup>

Double 4<sup>50</sup>

### CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE

Tasse 4<sup>50</sup>

Bol 5

### CHOCOLAT CHAUD

Tasse 3<sup>50</sup>

Bol 5

**CAFÉ BAILEY'S** 6<sup>50</sup>

**CAFÉ COGNAC** 7<sup>50</sup>





## BIÈRES DES ÎLES tx. incl. MICROBRASSERIE À L'ABRI DE LA TEMPÊTE

### ÉCUME

6<sup>25</sup>

Pilsner rustique, 4.8%  
Note de grain, sel & houblon noble.

### BELLE SAISON

7

Blonde florale, 5.5%.  
Note florale, végétale & épicée.

### TERRE FERME

7

IPA rustique, 6.2%  
Amertume vive & délicate,  
riche en arômes fleuris.

### CORNE DE BRUME

8

Scotch Ale, 9%  
À l'image de ces breuvages longuement  
vieillis en fût de chêne.

### CORPS MORT

8

Vin d'orge fumé, 11%  
Brassée à partir de grains ayant frayés  
avec le hareng du Fumoir d'Antan.

---

## SÉLECTION DE VINS tx. incl.

### ROUGE

Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauv. **28**  
Aromatique & souple, France.

Canti Barbera-d'Asti Superiore **32**  
Fruité & léger, Italie.

Jacob's Creek, Shiraz Cabernet **35**  
Aromatique & charnu, Australie.

Brouilly Georges Duboeuf **43**  
Fruité & léger, France.

### BLANC

Lindeman's Bin 65 Chardonnay **28**  
Aromatique & rond, Australie.

Les Jamelles Sauvignon Blanc **30**  
Délicat & léger, France.

Errazuriz Fumé Blanc **33**  
Fruité & vif, Chili.

Kim Crawford Sauvignon Blanc **45**  
Fruité & vif, Nouvelle-Zélande.

### AU VERRE

6

Sargento de Argentina - Rouge  
Bodegas de Nobella - Blanc