



S'il vous plaît, nous aviser
de toutes formes d'allergies alimentaires,
le service sera alors plus agréable
pour vous et pour nous.

Entrées et salades

Rouleau de printemps au homard	15 \$
Rouleau de printemps au crabe	16 \$
Mayo relevée au miso, concombre, cantaloup, vermicelle de riz, sauce nuoc cham	
Huîtres Trésor du large ou Grande-Entrée	10 \$ / 4
Garniture du moment ou nature	
Salade de fraises	11 \$
Verdure, chèvre, pacanes au sirop d'érable	
Soupe du jour	6 \$
Servie avec galette blanche maison	
Chaudrée de palourdes	14 \$
Palourdes des Îles, pommes de terre, légumes, crème	
Servie avec galette blanche maison	
Palourdes, pétoncles et homard	+ 5 \$
Couteaux de mer sauce Pied-de-Vent	12 \$
Servis avec croûtons	
Salade César au maquereau fumé	11 \$
Vinaigrette maison, bacon, parmesan, croûtons, citron	
Salade fraîcheur	11 \$
Concombre et tomates cerises des Îles, fromage feta des Biquettes à l'Air, pois germés de L'Îlot Naturel, vinaigrette	
Extra homard (60 grammes)	+ 10 \$
Filet de loup-marin	13 \$
Servi tiède, avec canneberges des Îles, vinaigrette au Thé du Labrador, huile de nori, oignons verts	
Nachos gratinés	12 \$
Servis avec salsa, oignons rouges, mozzarella, cheddar, poivrons, olives noires	
Extra crème sure	+ 2 \$
Extra poulet (120 grammes)	+ 6 \$
Extra homard (60 grammes)	+ 10 \$



S'il vous plait, nous aviser
de toutes formes d'allergies alimentaires,
le service sera alors plus agréable
pour vous et pour nous.

Sandwichs

Panini classique Jambon, mozzarella, roquette Servi avec salade de chou	11 \$
Panini club Poulet grillé, bacon, laitue, tomates, suisse, mayo Servi avec salade de chou	13 \$
Panini végété Légumes de saison grillés, pesto au basilic, fromage Pied-de-Vent Servi avec salade de chou	14 \$
Donair Pita, viande de porc des Îles, tomates, mozzarella, sauce à l'ail Servi avec salade verte	12 \$
Guédille au homard Pain baguette, mayo à la lime, céleri, ciboulette Servi avec chips nature	22 \$



S'il vous plaît, nous aviser
de toutes formes d'allergies alimentaires,
le service sera alors plus agréable
pour vous et pour nous.

Plats principaux

Galettes de poisson (2)	20 \$
Galette de poisson (1)	14 \$
Poisson du moment, pommes de terre, oignons verts Servies avec salade verte, citron et mayo relevée au miso	
Chaudrée de palourdes format repas	26 \$
Palourdes des Îles, pommes de terre, légumes, crème Servie avec galette blanche maison	
Palourdes, homard et pétoncle	+ 8 \$
Le Midi Express	
Produits locaux de la terre et de la mer en vedette Menu du jour, disponible de 11 h à 16 h Prix du marché	

Pizzas croûtes minces

Garnie	15 \$
Sauce tomate, pepperoni, salami, jambon, bacon, mozzarella, oignons, champignons, poivrons	
Légumes et chèvre	15 \$
Sauce tomate, chèvre, oignons, champignons, coeurs d'artichauts, tomates, olives noires, roquette	
Palourdes et Tomme des Demoiselles	17 \$
Palourdes des Îles, sauce crème, mozzarella Tomme des Demoiselles, thym	
Palourdes, pétoncles et homard	+ 8 \$
Tomates et Pied-de-Vent	16 \$
Pesto au basilic, tomates, Pied-de-Vent, roquette	



S'il vous plait, nous aviser de toutes formes d'allergies alimentaires, le service sera alors plus agréable pour vous et pour nous.

Pour les enfants

Inclus un jus de fruits et un biscuit

Petite pizza pepperoni fromage	10 \$
Croquettes de poulet (5) Servies avec crudités et chips nature	10 \$
Galette de poisson (1) Poisson du moment, pommes de terre, oignons verts Servie avec crudités et mayo	11 \$

Desserts maison

Gâteau aux carottes Avec canneberges des Îles et glaçage au fromage à la crème	7 \$
Brownies au chocolat Chocolat 55% avec ganache au chocolat	7 \$
Biscuits aux pépites de chocolat Chocolat 55% et chocolat blanc	3 \$
Dessert du jour	Prix variable

Cafés

Espresso court ou allongé	simple 3,25 \$ double 4,25 \$
Café au lait	simple 4,25 \$ double 5,25 \$
Cappucino	simple 4,25 \$ double 5,25 \$
Filtre	2 \$
Extra alcool 1 oz	5 \$



Vins blancs

Robertson Winery

Chenin blanc, Afrique du Sud



verre 6 \$ bouteille 25 \$

Le Bonheur

Chardonnay, Afrique du Sud



bouteille 34 \$

Anselmi San Vincenzo

Italie



bouteille 37 \$

Willm

Pinot gris, Alsace, France



bouteille 37 \$

Etchart Cafayate Torrontes

Argentine



bouteille 29 \$

Albert Bichot Bourgogne Aligoté

France



bouteille 34 \$

Vento

Vin biologique, Pinot gris, Italie



bouteille 20 \$

Vins rouges

Tsantali Rapsani

Grèce



verre 6 \$ bouteille 27 \$

Michele Chiarlo Barbera d'Asti

Italie



bouteille 34 \$

Labouré Roi La princesse Maudite

Bourgogne, France



bouteille 33 \$

Monasterio de las Vinas Reserva

Espagne



bouteille 34 \$

Château Saint-Jean

Cabernet Sauvignon, États-Unis



bouteille 40 \$

Cademusa Nero d'Avola

Vin biologique, Syrah, Italie



bouteille 23 \$

Ninquén

Chili



bouteille 58 \$



Rosés

Beringer

White Zinfandel, États-Unis



verre 6 \$ bouteille 26 \$

Listel gris

France



bouteille 25 \$

Mousseux

L'Escarbille

Cidre de pomme mousseux vieilli sur lie avec bulles fines, demi-sec et très fruité
Verger Poméloi, Îles de la Madeleine

35 \$

Hungaria Grande Cuvée Brut

Vin mousseux
Hongrie



27 \$

Bières

Bières Labatt

Bud, Bud Light

4,50 \$

Keith's blonde ou rousse

5 \$

Stella Artois

6,25 \$

Corona

6,25 \$

Bud light lime

6,25 \$

Bud sans alcool

4 \$

Microbrasserie À l'Abri de la Tempête

Écume

5 \$

Pilsner dorée au profil rustique et aux accents salins 4,8%

Belle Saison

6 \$

Blonde parfumée avec des herbes et des fleurs des Îles 5,5%

Terre Ferme

6 \$

IPA rustique riche d'arômes floraux et d'une amertume à la fois vive et délicate 6,2%

Sable noire

6 \$

Impérial lager, noire à l'avoine 9,0%

Trans IPA

6 \$

White IPL, note de citron, blé et coco 6,2%

Homme à la mer

8,25 \$

Bière vieillie en eau profonde, note marine, iode, bois, abysse et wetsuit 8%