



Entrées

Potage du moment et sa garniture 8

Salade d'automne 17

Pomme de terre, chou de Bruxelles, maquereau fumé, croûton, kale, ail noir, tomme des Demoiselles

Bhajis de courgette 17

Yogourt maison à la menthe, gastrique de mangue, salade de concombre et persil de mer

Raviolis de flétan 21

Crème d'oseille et jus de moules, chips de betterave, radis, brunoise de pomme

Focaccia maison 18

Crèmeux de chèvre des Biquettes, chanterelle des Îles, pleurote, topinambour, betterave

Tartare de bœuf 20

Bacon confit, cornichon français, câpre, échalote grise, persil, parmesan, croûtons

Plats

Risotto à la courge 28

*Parmesan, estragon, courge poivrée, courgette, babeurre, crème fraîche, noix de grenoble **

Flétan poêlé des Îles 36

Pavé de flétan, purée de carotte, compote d'oignon, choux de Bruxelles, panais en pickle, yogourt à la menthe

Macreuse de bœuf 35

Embeurré de chou, courgette, maïs, haricot vert, carotte, jus de viande

Burger de poulet frit 25

Salade de chou à l'asiatique, carotte marinée, mayonnaise au sésame servi avec frites maison

Duo de canard du Lac Brome 33

Magret & canard confit, lentille, camerise, kale, purée de patate douce, oignon perlé, brocoli brûlé, jus aux épices

Tartare de bœuf 30

Bacon confit, cornichon français, câpre, échalote grise, persil, parmesan, croûtons, servi avec frites maison

À-Côtés

Frites maison et sa mayonnaise 8

Salade verte 7,50

Extra pétoncle des Îles 3,50\$ l'unité

Extra bacon épais 3,50

*Merci de nous mentionner vos allergies alimentaires *Contient des noix**



Desserts

Tartelette aux raisins bleus 10

Crèmeux de chocolat blanc, crumble d'avoine

Feuilleté aux prunes 10

*Crème mascarpone, prunes compressées, confit de courge butternut, pralin de noisette**

Brioche maison 10

Beurre de prune et pomme meringue aux poivres des dunes, sauce caramel à la fleur de sel



Carte des vins d'importation privée

Bières locales

Cocktails maison

Terrasse sans réservation

Notre mission est de faire rayonner le savoir-faire des Îles-de-la-Madeleine dans un environnement sain et chaleureux, en adoptant des méthodes modernes de restauration afin de réduire notre empreinte écologique. Nous voulons créer un espace où la diversité et l'esprit communautaire sont au premier plan.

499-1 chemin Boisville Ouest, L'Étang-du-Nord (418) 986-6412

Nous sommes situés à l'arrière du stationnement principal au Site de la Côte

Réservation en ligne Facebook | Instagram | Google | Tourisme Îles-de-la-Madeleine