



MENU DÉJEUNER

Tous nos déjeuners incluent café filtre à volonté

«SMOOTHIE BOWLS» POUR LA CAUSE

Servi avec pain aux pommes et raisins

Le Moulin 15

Yogourt, vanille, purée de griottes, grué de cacao, granola au miel

(1\$ sera remis au Club de vélo LB Cycle)

Le Pagayeur 15

Yogourt à l'érable, granola cannelle, pommes, canneberges

(1\$ sera remis au Club de Canoe Kayak)

Le Saisonnier 15

Yogourt nature, petits fruits au sirop, amandes torréfiées

(1\$ sera remis au Saisonnier)

LES DÉJEUNERS

Le classique 1 oeuf 16 / 2 oeufs 21

Jambon effiloché, fèves au lard, cretons maison, fruits frais, rôties au choix

Le frittata Campagnard 15

Cassolette d'oeufs, pommes de terre, jambon, bacon, saucisse, oignon, Migneron de Charlevoix, rôties au choix

Le frittata Végé 15

Cassolette d'oeufs, pommes de terre, légumes de saison, Migneron de Charlevoix, rôties au choix

Crêpes 16

3 crêpes minces, mélange de fruits au sirop, crumble au beurre

Galette de la Boulangerie du Lac 17

Mélange de fruits au sirop et purée de canneberges, crème fraîche montée, pacanes sablées, basilic

Les Bénés de L'îlot 1 oeuf 19 / 2 oeufs 21

Saumon fumé : oeuf poché, fromage à la crème, citron et aneth, sauce hollandaise, pommes de terre, fruits frais

Jambon effiloché : oeuf poché, oignons caramélisés, sauce hollandaise, pommes de terre, fruits frais

LES EXTRAS

Oeuf (1) 2

Bacon, jambon ou saucisse (1) 2

Fèves au lard 3

Cretons au foie gras 3

Rôties (2) 3



FIN DE SEMAINE MIDI

Tarte fine aux tomates 16

Pâte feuilletée, salade de tomates cerises et de mozzarella de bufflonne, pistou et œuf à 64c

Boudin 19

Œuf miroir, pommes à l'érable, purée de pommes, pacanes sablées, salade

« Steak and Egg » 21

Entrecôte de bœuf, œuf au choix, pommes de terre au bacon, champignons

Pizza 3 Fromages 21

Tomates rôties, olives, Mozzarella di Bufala de Lanaudière, Mignerons de Charlevoix, fromage de chèvre maison, basilic frais

Pizza El Radiologo 23

Chorizo Iberico, prosciutto, peperonata, mozzarella

Steak frites 24

Entrecôte de boeuf saisie, sauce vin rouge, frites et légumes du jour

Tartare du moment Prix du marché

BREUVAGES DÉJEUNER

Lait **2,75**

Thé David's Tea **3,50**

Café bio-équitable **3**

Nespresso

Espresso court ou long **4**

Cappuccino **4,25**

Café Moka **4,50**

Café au lait **4,50**

Jus 5

Orange

Pamplemousse

Pomme

Canneberge

Smoothie 7

Bananes / Fruits des champs / Amandes

Orange / Ananas / Basilic

Mimosa

Verre **8**

Bouteille et pichet de jus **44**



À PARTAGER À L'APÉRO

Huîtres fraîches 6/16 12/32

Mignonette, granité, citron

Bruxelles frits 9

Chou-fleur et bruxelles frits, amandes, sumac, miel épicée

Humus maison 12

Légumes marinés, olives et pain plat au carvi

Planche de fromages 18

3 fromages, raisins macérés, noix sablées, purée de fruits et croutons

Les yeux fermés 18

Un peu de tout selon l'inspiration de la cuisine

ENTRÉES

Potage du moment et sa garniture 6

Soupe à l'oignon gratinée 11

Bouillon à l'irlandaise, poudre d'oignons brûlés, fromage Migneron de charlevoix

Gougères frits 12

Sauce bolognaise maison, parmesan, basilic

Mousse de foie de volaille au bourbon 13

Pickles de moutarde, pain de seigle, chou-fleur mariné

Gravlax de saumon fumé 14

Crème fraîche aux herbes, concombre mariné, seigle, citron, poivre long

Carpaccio de bœuf 14

Jaune d'œuf crémeux, pickles d'oignons, échalotes frites, sarrasin

LES COUPS DE CŒURS (PLATS PRINCIPAUX)

Burger de l'îlot 21

Pain brioché, poulet grillé, chimichurri, tomate fumée, cheddar fort, frites

Salade de betteraves 23

Betteraves marinées et rôties, vinaigrette érable et orange, pacanes, ricotta de lait de chèvre maison

Pâtes fraîches farcies 25

Gésier de canard, champignons, huile de café, tuile aux herbes, jus de viande

Boudin maison 25

Purée d'oignons caramélisés, pomme confite, chutney de bacon, sauce au xérès

Porc de la ferme Turlo 27

Longe rôtie, carottes, sauce au miel, moutarde maison aux noisettes

Bœuf braisé 29

Betteraves en trois façons, jus corsé

Wapiti fumé 32

Poêlé de champignons, topinambour, sauce au cognac

Canard (pour 2 personnes) 49

Cuit au foin, topinambours, oignons au jus, chips de kale, sauce au jus de cuisson

Pâtes fraîches du moment Prix du marché

Poisson d'arrivage Prix du marché

Pommes de terre Gabrielle fumées, oignons confits, moules en escabèche, crémeuse de chou-fleur

 Plats végétariens

Le pain est servi sur demande.



PIZZAS SUR PIERRE

-  **Végé** 17
Sauce tomate, légumes rôties, tomates fumées, mozza fraîche, roquette
-  **3 Fromages** 21
Sauce tomate, tomates fumées, Migneron, parmesan, mozza fraîche, basilic
- El Pollo** 22
Pesto de basilic, poulet grillé, olives, oignons rouges, tomates fumées, parmesan, basilic frais
- El radio** 23
Sauce tomate, chorizo Ibérico, prosciutto, pépéronata, mozza fraîche, origan
- Saumon fumé** 23
Fromage à la crème citronné, fenouil rôtie, oignon rouge, roquette

DESSERTS

- Nougat glacé** 8
Zeste d'agrumes confits, abricots, crumble miel et carvi
- Sablé et glace fumée** 9
Sablé au ras hel-hanout et chocolat blanc, glace à l'érable fumé, pomme confite, sauce au whisky
- Panna cotta au lait de coco** 9
Coco, amaretto, crumble avoine et citron, compote de griotte
- Brownies décadent** 10
Glace à l'orge maltée, arachides pralinées au sésame, caramel à la bière noire

 *Plats végétariens*

Le pain est servi sur demande.