



LA MAISON DE L'ÎLE

DEPART EXPRESS

7 h 30

LE TERRAIN DE
JEU DU CHEF



MENU EXPRESS

- *Le Beautyfull* — inspiré de l'icône restaurant *Beauty's* fondé à Montréal en 1942 par de jeunes mariés : Hymie et Freda Scolnick. Bagel style Montréal, saumon fumé, oignon rouge et fromage à la crème & sa petite salade de micro-pousses.
- *Le Sec Muffin* — revisité par Yves, il passe du fast-food au slow-food. Muffin anglais grillé garni d'un oeuf au plat, jambon à l'os, fromage & laitue. Le tout accompagné d'une croquette de pomme de terre.
- *L'oeuf dans le poêlon* — sauté de poivrons, bacon et oignons & oeuf au plat gratiné au fromage cheddar.
- *Le khachapuri mingrélien et adjarien* — spécialité culinaire géorgienne. Pâte farcie de fromages ricota, mozzarella, feta & oeuf.

MOCKTAILS

- *Le margarita* — lime & canneberge
- *La limonade rosée de Clémence*
- *Le solstice d'été* — du mixologue Jako Cristofaro
- *Le bloody ceasar improvisé* — de Marilou
- *La limonade* — d'Anne et Stéphane
- *Le sour* — pamplemousse & romarin
- *La sangria blanche* — poire & pommes
- *Le mimosa crémeux de Yves*
- *Le mojito* — mangue & menthe
- *Le pétillant* — pamplemousse & cassis

BREUVAGES

- *Le bol de café au lait*
- *Le choco chaud*
- *L'expresso*
- *Le Caroline de Cacao*
- *Le nespresso*
- *Le thé*
- *Le cappuccino*
- *La tisane*
- *Le bodum*
- *Le yerba maté*