



LA MAISON DE L'ÎLE

EXPRESS

7 h 30

LE TERRAIN DE
JEU DU CHEF



MENU EXPRESS

- *Le Beautyfull* — inspiré de l'iconique 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 Mcc 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.
- *Les oeufs brouillés* — revus et corrigés par Gordon Ramsay — Chef gratifié de trois étoiles Michelin en une seule fois.
- *Pomelette baveuse aux champignons sauvages* — d'Alain Ducasse, grand ouvrier de France, récompensé par la légion d'honneur du prix du rayonnement gastronomique.

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 nespresso*
- *L'expresso*
- *Le chocolat chaud*
- *Le double expresso*
- *Le thé*
- *Le cappuccino*
- *La tisane*
- *Le bodum*
- *Le yerba maté*