



ENTRÉES

Crème de tomates et de poivrons

Croûtons à l'ail et à l'huile de basilic

Salade Îlot

Laitue Boston, radicchio, figues, pêches marinées au vinaigre balsamique La Villa, légumes, noix caramélisées, fromage de chèvre, vinaigrette au miel et au sumac

Poireaux, moules et bacon

Poireaux, moules de l'Île-du-Prince-Édouard, crème fraîche marinière, bacon de la ferme Turlo, sarrasin

Beignets d'agneau

Kefta d'agneau, baba ganousch, salade de concombres à la menthe et à la ricotta au citron confit

PLATS PRINCIPAUX

Tartare de truite saumonée

Vinaigrette aux tomates séchées, échalotes, ciboulette, vinaigre balsamique, basilic, caprons, pistaches, chips de légumes et chou kale

Doré

Salsa verde, polenta, fenouil braisé, rapinis au beurre noisette

Pizza Lac-Beauport

Sauce tomate, oignons rouges, bacon, fromage de chèvre, mozzarella, sirop d'érable

Onglet de bœuf

Onglet de bœuf, chimichurri, pommes de terre au parmesan et au zeste de citron, maïs, légumes de saison

Campanelles de notre ami Max

Campanelles aux asperges, persillade au zeste de citron et tomates, fromage en grains, amandes, fromage Louis d'Or

DESSERT



THE WAY TO START

Tomato and Bell Pepper Soup

Croutons with garlic and basil oil

Îlot Salad

Boston lettuce, radicchio, figs, peaches marinated in La Villa balsamic vinegar, vegetables, caramelized walnuts, goat cheese, honey and sumac vinaigrette

Leeks, Mussels and Bacon

Leeks, Prince Edward Island mussels, crème fraîche marinière, Turlo farm bacon, buckwheat

Lamb Fritters

Lamb kefta, baba ganousch, cucumber salad with mint and ricotta with lemon confit

THE NEXT ONE

Salmon Trout Tartar

Vinaigrette with sun-dried tomatoes, shallots, chives, balsamic vinegar, basil, capers, pistachios, vegetable chips and kale

Walleye

Salsa verde, polenta, braised fennel, rapini with hazelnut butter

Lac-Beauport pizza

Tomato sauce, red onions, bacon, goat cheese, mozzarella, maple syrup

Beef Tenderloin

Beef fillet, chimichurri, potatoes with parmesan and lemon zest, corn, seasonal vegetables

Campanelles from our Friend Max

Campanelles with asparagus, lemon zest and tomato parsley, cheese curds, almonds, Louis d'Or cheese

DESSERT