

NOUS SERVONS LES ALIMENTS DU QUÉBEC,
EN SAISON ET QUAND ILS SONT DISPONIBLES.



les Enfants Terribles

BRASSERIE



HUÎTRES / PM

CASSE-CROÛTES

GASPACHO	7
DEMI-BURRATA	17
Anchoïade, tomates, pain de campagne grillé	
POUTINE	9 / 13
Fromage en grains de Kingsey ♣	
MINI POGOS DE CHORIZO	9
Moutarde baseball	
CALMARS FRITS	15
Mayonnaise épicée	
MACARONI AU FROMAGE GRATINÉ AVEC BACON	15
Cheddar et fromage en grains du Québec ♣, mozzarella, grana padano, kale	
TRUFFE +6	

BURGERS

BURGER BLT FROMAGE	21
Boeuf AAA, bacon, cheddar du Québec ♣, laitue, tomate, oignon, cornichon, frites maison	
POUTINE +3	
BURGER FORESTIER	20
Boeuf AAA, cheddar du Québec ♣, champignons, laitue, tomate, oignon, cornichon, frites maison	
POUTINE +3	

TARTARES

TARTARE DE SAUMON	15 / 27
Frais et mi-fumé, coriandre, jalapeño, salsa verte, caviar de Mújol	
TARTARE DE BOEUF AAA	15 / 27
Taillé au couteau, garniture classique, huile de basilic, parmesan	

À-CÔTÉS

MINI SALADE CÉSAR SIGNATURE	7
POÊLÉE DE LÉGUMES	8
FRITES ET MAYONNAISE MAISON	6
POMME DE TERRE FARCIE	8

LÉGUMES

SALADE ARTISAN	7
Vinaigrette citron-miel-moutarde - VÉGÉ	
SALADE DE BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD	13 / 19
Roquette, raisins, pacanes, érable - VÉGÉ	
SALADE CÉSAR SIGNATURE	13 / 19
Chips de prosciutto, parmesan, croûtons à l'ail, sauce yogourt	
POULET DU QUÉBEC GRILLÉ 7OZ +10 ♣	
SALADE D'ENDIVES, CANARD CONFIT ET BLEU D'ÉLIZABETH ♣	24
Canard du Lac Brome, fromage de la Fromagerie du Presbytère, pomme Honeycrisp, chips de patates douces, pacanes	
SALADE DE MELON D'EAU, FETA ET CREVETTES GRILLÉES	21
Crevettes grillées, concombre, espelette, vinaigrette menthe-aneth-persil	
CHOU-FLEUR RÔTI	16
Aïoli à l'encre de seiche, champignons café, noisettes, câpres frites, parmesan, roquette - Servi tiède	

POISSONS & FRUITS DE MER

PIEVRE GRILLÉE	36
Pommes de terre, huancaïna, chimichurri, salade de chou rouge, lime, aneth	
SAUMON POÊLÉ	28
Quinoa rouge, concombre, kale, pamplemousse, edamames	
FISH & CHIPS	21
Morue de Terre-Neuve, salade de chou, coriandre, vinaigrette douce au jalapeño	

VIANDES & VOLAILLE

BAVETTE DE BOEUF DU QUÉBEC 8 OZ ♣	29
Au jus, beurre maître d'hôtel, frites maison ou salade	
CÔTES LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC ♣	29
Sauce BBQ maison, frites maison, salade de chou	
DEMI-POULET DE CORNOUAILLES AU PANIER ♣	24
Pomme de terre farcie au fromage et à la crème sure aux oignons, sumac, kale sauté, sauce brune	

MENU ENFANTS

GASPACHO	3
POUTINE	6
MACARONI AU BEURRE	5
MACARONI AU FROMAGE	8
Mozzarella, cheddar, parmesan	
MINI POGOS DE CHORIZO	6
Moutarde baseball	
ASSIETTE DE FRUITS	5
GLACE AU MÉLILOT ♣	3
MINI CHÔMEUR	6
Glace au méliot	
MOUSSE AU CHOCOLAT	6
Crème Chantilly	

DESSERTS

MINI CHÔMEUR	6
Glace au méliot	
PUDGING CHÔMEUR	9
Servi brûlant avec de la crème froide	
MOUSSE AU CHOCOLAT	6
Crème Chantilly	
CHEESECAKE	12
Confiture d'argousier et noisettes	
SORBET AUX FRAISES DU QUÉBEC ♣	9
Sorbet maison, fraises du Québec, crème Chantilly	

MOCKTAILS

ALOE MOJITO	8
Jus d'aloë vera, menthe, lime, soda	
MARCO POLO	8
Eau de noix de coco, ananas, sirop de vanille, lime, soda	
LIMONADE MAISON	6
Jus de citron frais, sirop simple	
JUS DE VIE	6
Jus d'ananas, purée de fraises	

COCKTAILS

SPRITZ LES ÎLES ♣	12
Apéritif Les Îles, mousseux, orange	
MOSCOW MULE	13
Vodka Absolut, liqueur de framboise Maison Sivo, lime, bière de gingembre 1642	
COSMO RHUBARBE ♣	14
Vodka MVodka, liqueur de rhubarbe Maison Sivo, citron, canneberge blanche	
FRENCH 90 ♣	13
Gin Madison Park Pink, liqueur de violette, sirop de fleur de sureau, citron, mousseux	
PORTAGE & TONIC 1642 ♣	12
Gin Portage, Tonic 1642, amer à la poire Dillon's	
MOJITO D'OUTREMONT	13
Rhum Havana Club Anejo, menthe, sirop d'érable, lime, soda	
CHEZ MAX ♣	13
Gin Portage, jus de pamplemousse, sirop de framboise, amer Sumac Kiwi Ms. Betters	

Dans le cas d'une allergie ou intolérance alimentaire, SVP le mentionner à votre serveuse ou serveur.

Chef exécutif:
SIMON LABORDE

IN SEASON AND WHEN AVAILABLE,
WE'RE PROUD TO SERVE LOCAL PRODUCTS.



les Enfants Terribles

BRASSERIE



OYSTERS / MP

SNACKS

GASPACHO	7
HALF BURRATA	17
Anchoïade, tomatoes, toasted country bread	
POUTINE	9 / 13
Kingsey cheese curds ♣	
CHORIZO MINI POGOS	9
Yellow mustard	
FRIED CALAMARI	15
Spicy mayonnaise	
MAC & CHEESE GRATIN WITH BACON	15
Quebec cheddar and cheese curds ♣, mozzarella, Grana Padano, kale	
TRUFFLE +6	

BURGERS

BLT CHEESEBURGER	21
AAA Beef, bacon, Quebec cheddar ♣, lettuce, tomato, onion, pickle, homemade fries	
POUTINE +3	
FOREST BURGER	20
AAA Beef, mushrooms, Quebec cheddar ♣, lettuce, tomato, onion, pickle, homemade fries	
POUTINE +3	

TARTARES

SALMON TARTARE	15 / 27
Fresh and half-smoked, coriander, jalapeño, salsa verde, Mujjol caviar	
AAA BEEF TARTARE	15 / 27
Knife-cut, classic garnish, basil oil, Parmesan	

SIDES

MINI SIGNATURE CAESAR SALAD	7
SAUTEED VEGETABLES	8
HOMEMADE FRIES AND MAYONNAISE	6
BAKED PATATO	8

VEGETABLES

ARTISAN SALAD	7
Lemon-honey-mustard vinaigrette - VEG	
BEETS AND WARM GOAT CHEESE SALAD	13 / 19
Arugula, grapes, pecans, maple - VEG	
SIGNATURE CAESAR SALAD	13 / 19
Prosciutto chips, Parmesan, garlic croutons, yogourt sauce	
GRILLED QUEBEC CHICKEN 70Z +10 ♣	
ENDIVE, DUCK CONFIT AND BLUE CHEESE SALAD ♣	24
Brome Lake duck, Bleu d'Élizabeth cheese from Fromagerie du Presbytère, Honeycrisp apple, sweet potato chips, pecans	
WATERMELON, FETA AND GRILLED SHRIMP SALAD	21
Grilled shrimp, cucumber, mint-dill-parsley vinaigrette	
ROASTED CAULIFLOWER	16
Button mushrooms, hazelnuts, fried capers, Parmesan, arugula, squid-ink aioli - Served warm	

FISH & SEAFOOD

GRILLED OCTOPUS	36
Potatoes, huancaína, chimichurri, red cabbage slaw, lime, dill	
SEARED SALMON	28
Red quinoa rouge, cucumber, kale, grapefruit, edamame	
FISH & CHIPS	21
Newfoundland cod, cabbage slaw, coriander, sweet jalapeño vinaigrette	

MEAT & POULTRY

QUEBEC BEEF FLANK STEAK 8 OZ ♣	29
Au jus, Maître d'Hôtel butter, homemade fries or salad	
QUEBEC PORK RIBS ♣	29
Homemade BBQ sauce, cabbage slaw, homemade fries	
HALF CORNISH HEN ♣	24
Stuffed baked potato with cheese, sour cream, green onions and sumac, sauteed kale and gravy	

KIDS MENU

GASPACHO	3
POUTINE	6
MAC & BUTTER	5
MAC & CHEESE	8
Mozzarella, cheddar, parmesan	
CHORIZO MINI POGOS	6
Yellow Mustard	
FRUIT PLATTER	5
SWEET CLOVER ICE CREAM ♣	3
PUDDING CHÔMEUR	6
Sweet Clover Ice Cream	
CHOCOLATE MOUSSE	6
Chantilly Cream	

DESSERTS

MINI CHÔMEUR	6
Sweet Clover Ice Cream	
PUDDING CHÔMEUR	9
Served burning hot with cold cream	
MOUSSE AU CHOCOLAT	6
Chantilly cream	
CHEESECAKE	12
Sea-buckthorn jam, hazelnuts	
QUEBEC STRAWBERRY SORBET ♣	9
Homemade sorbet, Quebec strawberries, Chantilly cream	

MOCKTAILS

ALOE MOJITO	8
Aloe vera juice, mint, lime, soda	
MARCO POLO	8
Coconut water, pineapple, vanilla syrup, lime, soda	
HOMEMADE LIMONADE	6
Fresh lemon juice, simple syrup	
JUS DE VIE	6
Pineapple juice, strawberry puree	

COCKTAILS

SPRITZ LES ÎLES ♣	12
Les Îles Aperitif, sparkling wine, orange	
MOSCOW MULE	13
Absolut vodka, Maison Sivo Raspberry liqueur, lime, 1642 Ginger beer	
COSMO RHUBARBE ♣	14
MVodka, Maison Sivo Rhubarb liqueur, lemon, white cranberry	
FRENCH 90 ♣	13
Madison Park Pink gin, violet liqueur, elderflower syrup, lemon, sparkling wine	
PORTAGE & TONIC 1642 ♣	12
Portage gin, 1642 Tonic, Dillon's pear bitters	
MOJITO D'OUTREMONT	13
Anejo Havana Club rum, mint, lime, maple syrup, soda	
CHEZ MAX ♣	13
Portage gin, grapefruit juice, raspberry syrup, Ms. Betters Sumac Kiwi bitters	

In case of a food allergy or intolerance, please mention it to your waitress or waiter.

Executive Chef :
SIMON LABORDE