



# LA SALICORNE

## AUBERGE • ESCAPADES

### NOTRE RECETTE...

Une bonne dose d'authenticité et de produits d'ici, saupoudrée généreusement d'amour des Îles, de respect de la mer et de notre environnement

Des cuisinières madelinienes qui vous partageront leur passion pour notre milieu et nos traditions.

Accompagnez votre repas par des activités originales ou un séjour madelinot.

[www.salicorne.ca](http://www.salicorne.ca)

### LA SALICORNE ?

C'est une plante annuelle qui pousse dans le sable, sur des sols riches en sel marin. Comestible, elle a un petit goût salé.

Elle est à la fois fragile et bien ancrée dans son milieu...  
comme l'auberge,  
comme les Îles.



C'est aussi une belle histoire...  
celle d'une entreprise d'économie sociale qui fait découvrir les îles, crée des emplois et protège son milieu.

## Bienvenue chez nous !





## Tables d'hôte

### Ce midi 17+

Soupe, choix de plat principal,  
dessert du jour, thé, café, tisane  
\* Rabais de 3\$ pour les visiteurs en séjour.




### Ce soir 28+

Entrée, potage, choix de plat principal,  
dessert du jour, thé, café, tisane

## Entrées

Soupe du jour 4

Mousse du pêcheur    8  
Palourde, pétoncle, homard ou crabe

La Grande-Entrée (pour 4)    18  
Dégustation : mousse du jour, pâte de  
homard, maquereau fumé, loup-marin

## Salades

Du chef ou César 13

César au poulet grillé 15

De homard  25

## Chaudrées


Potage traditionnel avec pommes de terre & légumes.

Palourdes 19

Fruits de mer 21  
Homard, pétoncles & palourdes.


## Nachos

Végétarien 10

La Salicorne (à partager)  25  
Croustilles, homard, échalotes.  
Gratiné, servi avec lime, salsa et crème sûre.

## Sandwichs

Jambon et fromage Pied-de-vent  13  
Servi avec nachos ou salade.

Au crabe  21  
Sur pain Ciabatta. Servi avec salade.

Club homard  27  
Servi avec salade.

## Naans

Pain indien authentique cuit sur pierre

Végétarien 15

Poulet grillé 15

Du pêcheur  25  
Pétoncles, homard et palourdes.

---

 Loup-marin

 Produit des Îles

 Homard

 Homard complet

 Fourchette bleue

---

## Burgers


Loup-marin   18  
Loup-marin, oignons caramélisés et fromage Pied-de-Vent. Servi avec salade

Homard  21  
Servi avec salade.

## Recettes de chez nous

Lasagne maison 15  
Servi avec pain à l'ail.

Pâté au poulet 15  
Servi avec salade.

Galettes de poisson  15  
Fricassée de poisson et de pommes de terre. Accompagnée de salade et marinade maison.

Délice des Îles    27  
Homard, pétoncles et palourdes dans un velouté de fruits de mer. Gratiné, avec salade.

## Menu enfant -11 ans & moins

Menu du midi 11+

Menu du soir 13+

Croquettes de poulet 6  
Servies avec riz et crudités.

Spaghetti sauce bolognaise 6

Pizza pepperoni et fromage 6

---

Tous les plats sont disponibles en table d'hôte, ajoutez 6\$ le midi et 9\$ le soir.

Prix avant taxes et service.

---

## Desserts

Choix de desserts maison 5

## Breuvages

Taxes incluses

Jus, lait, eau

Café régulier, thé, tisane 2

Liqueur, Perrier 2.<sup>50</sup>

Limonade à la madelinienne 3

## Cafés « Brûlerie des Îles »

Taxes incluses

Espresso, Allongé 3.<sup>50</sup>

Espresso, Allongé double 4.<sup>50</sup>

Cappuccino, Latté 4.<sup>50</sup>

Cappuccino, Latté bol 5

Chocolat chaud 3.<sup>50</sup>

Chocolat chaud, bol 5

Cafés alcoolisés 7.<sup>50</sup>

## CONVIVIAL

« Familier et convivial. Une belle découverte pour moi.  
Du vent, la mer, des dunes, du sable... le paradis! »

- Claude St-J., Brossard, QC





## À l'Abri de la Tempête

### Bières des Îles

Écume 6

Pilsner rustique. 4.8%.  
Note de grain, sel et houblon noble.

Belle saison 6.<sup>75</sup>

Bière florale. 5.5%.  
Note florale, végétale et épicée.

Terre ferme 6.<sup>75</sup>

Bière ambrée. 6.2%.  
Amertume vive et délicate, riche en arômes fleuris.

Corne de Brume 8

Scotch Ale. 9%.  
À l'image de ces breuvages longuement vieillis en fût de chêne.

Corps mort 8

Vin d'orge fumé. 11%.  
Brassée à partir de grains ayant frayés avec le hareng du Fumoir d'Antan.

### Bar

Bière, produit Molson 4.<sup>50</sup>

Bière importée 6

Spiritueux 6.<sup>50</sup>

Cocktail 7.<sup>50</sup>

Cocktail, sans alcool 5.<sup>50</sup>

Kir Madelinot  7.<sup>50</sup>

Vin blanc et Ariel du Barbocheux

## Sélection de vins

Au verre 6

Sergento de Argentina - Rouge  
Bodegas de Nobella - Blanc

Rouge

Castillo de Monseran 22  
Fruité et généreux. Espagne.

Settler's Cove 30  
Fruité et généreux. Australie.

Brouilly Georges Duboeuf 41  
Fruité et léger.

Blanc


Lindeman's 27  
Aromatique et rond. Australie.

Errazuriz Fumé Blanc 32  
Fruité et vif. Chili.

Saint-Véran, Georges Duboeuf 46  
Fruité et vif. France.

Rosé

Listel gris 26  
Fruité et léger, France.

Loup-Marin, en vedette 

Au bar, dégustation du Centre du Phoque.  
Rillettes, terrine et péperrette de loup-marin.

5.<sup>50</sup>

