



— RESTAURANT —

 FRANÇAIS

Les **ENTRÉES**

Salade Burrata, tomates, avocat, oignon rouge

Burrata Salad, tomatoes avocado and red onion

18€

**Foie gras mi-cuit maison,
chutney de canneberges**

*Homemade semi-cooked foie gras with cranberry
chutney and toasted brioche*

21€

Gambas poêlées, beurre maître d'hôtel

Pan-seared prawns with maître d'hôtel butter

18€

**Saint-Jacques poêlées, écrasé de pomme de
terre à la vanille**

Pan-seared scallops with vanilla mashed potatoes

18€

Salade de gésiers confits, croûtons à l'ail

Warm duck gizzard salad with garlic croutons

21€

Tatin de légumes confits au chèvre

*Roasted vegetable tatin with goat cheese
(vegetarian option)*

18€

Les **PLATS PRINCIPAUX**

**Suprême de volaille fermière, jus aux morilles,
écrasé de pomme de terre**

*Free-range chicken supreme with morel sauce and mashed
potatoes*

34€

**Dos de morue meunière, beurre noisette aux câpres,
pommes vapeur ou frites maison**

*Pan-fried cod with brown butter and capers, served with
steamed potatoes or homemade fries*

28€

Cordon bleu l'Îlot

House-Style Cordon Bleu from L'Îlot

26€

Pièce du boucher, sauce au poivre

Butcher's cut steak with pepper sauce

31€

Burger de L'Îlot

L'Îlot style burger

(vegetarian option)

boeuf / beef - 21€

Végétarien - 18€

Accompagnements : *Frites et frites de
patates douces, riz, , légumes*

Choice of : *rice, fries or sweet potatoes
fries or vegetables*

Les

DESSERTS DU CHEF

Île flottante

Floating island - meringue with custard and caramel

9€

Crème brûlée

Crème brûlée

9€

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

10 minutes d'attente

9€

Tiramisu maison

Tiramisu

9€

2 Boules de glace

Ice cream

7€