



# ENTRÉES

## **AILES PUB JET SET (700 CAL) 14 \$**

Huit ailes servies avec la sauce de votre choix : sauce barbecue #RoadHouse du chef, miel et ail, Buffalo maison, sauce suicide maison; crudités et trempette au bleu

## **TREMPETTE AU CHORIZO ÉPICÉ, CROUSTILLES ET CRÈME SURE TEQUILA LIME (550 CAL) 11 \$**

Chorizo grillé et cuit lentement dans le mélange épices et sauce secret du chef, le tout garni de mozzarella, fromage de chèvre et cheddar

## **NACHOS PUB JET SET (870 CAL) 15 \$**

Croustilles de maïs garnies de tomates, de poivrons rouges et verts, d'oignons rouges, d'olives noires et de fromage

Servies avec de la salsa, de la crème sure et du guacamole

Poulet cajun (140 CAL) 5 \$

Bœuf assaisonné (170 CAL) 5 \$

Porc effiloché (330 CAL) 6 \$

## **BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR BUFFALO (450 CAL) 7 \$**

Morceaux de chou-fleur légèrement panés nappés de sauce Buffalo maison et servis avec des crudités et une trempette au bleu

## **PLATEAU DE FROMAGES DE GLENGARRY ET DE PRODUITS DE LA FERME TRILLIUM MEADOWS (750 CAL) 24 \$**

Trois fromages de Glengarry et un saucisson de sanglier et de cerf rouge fumés servis avec confiture de bacon, rayon de miel, pomme fraîche et figues

## **BRUSCHETTA FRAÎCHE AVEC NAAN MAISON (400 CAL) 11 \$**

Mélange traditionnel de tomates et d'ail hachés grossièrement, d'huile d'olive extra-vierge, de sel fumé et de grains de poivre concassés

# PLATS PRINCIPAUX

## **SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ FROID À LA VODKA ET AU FENOUIL (475 CAL) 19 \$**

Fromage à la crème fouetté au citron et à l'aneth, confiture de tomate, oignons rouges marinés, câpres frites, moutarde de Dijon au miel, crostini de seigle et citron

## **FISH & CHIPS (860 CAL) 16 \$**

Deux filets d'aiglefin enrobés d'une délicieuse pâte à la bière et servis avec des frites maison croustillantes, de la sauce tartare et des quartiers de citron.

## **SAUCISSE DE SANGLIER EN SPIRALE ET PURÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE (825 CAL) 18 \$**

Saucisse de sanglier en spirale grillée de ¾ lb de la ferme Trillium Meadows, purée fromage de chèvre et ciboulette, asperges grillées et moutardes en grains et Dijon

## **PÂTÉ CHINOIS AU BISON (1 050 CAL) 19 \$**

Avec des canneberges macérées dans le gin, des pommes braisées, du chou rouge mariné dans le sirop d'érable et une purée fromage de chèvre et ciboulette

## **STEAK-FRITES (700 CAL)**

Contrefilet New York de 10 oz en croûte de poivre 24 \$

Filet mignon de 8 oz 27 \$

Servi avec des frites, des asperges grillées, de l'aïoli maison, une sauce oignons rôtis et chipotle, et une relish aux tomates

## **DOIGTS DE POULET ET FRITES MAISON (900 CAL) 12 \$**

Crudités et sauce barbecue



# SALADES

## **SALADE CÉSAR**

**PETITE (200 CAL) 6 \$**

**GROSSE (400 CAL) 12 \$**

Laitue romaine croquante parfaitement rehaussée de copeaux de parmesan, de croûtons à l'ail, de tranches de bacon grillé au poivre noir et d'une tranche de citron

## **SALADE ESTIVALE**

**PETITE (180 CAL) 6 \$**

**GROSSE (300 CAL) 13 \$**

Mesclun printanier frais nappé d'une vinaigrette maison aux oignons rôtis et à la coriandre et garni de petits fruits de saison, de pacanes épicées, d'oignon rouge râpé et de fromage de chèvre aux herbes

## **SALADE AUX TACOS DE PORC EFFILOCHÉ (550 CAL) 15 \$**

Bol de tortilla cuit au four, lanières de laitue, porc effiloché, dés d'oignon rouge, poivrons, tomates, maïs rôti, haricots noirs, olives noires et cheddar râpé, le tout garni de crème sure à la tequila

Ajoutez à toute salade ci-dessus :

Poitrine de poulet assaisonnée (140 CAL) 5 \$

Bacon grillé au poivre noir (5 CAL PAR GRAMME) 4 \$

Filet de bœuf de 4 oz (368 CAL) 12 \$

Contrefilet New York de 5 oz (166 CAL) 12 \$

# TACOS TACOS TACOS

**COMBINEZ LES TACOS DE VOTRE CHOIX POUR 17 \$**

## **DEUX TACOS DE THON AHI (6 oz) (450 CAL) 15 \$**

Thon tout juste saisi servi sur une salade de chou de Bruxelles avec une sauce coriandre, chipotle et oignon, des poireaux poêlés et des oignons marinés maison

## **DEUX TACOS DE PORC EFFILOCHÉ FUMÉ (6 oz) (500 CAL) 14 \$**

Porc effiloché à la main et fumé pendant 12 heures, salsa haricots noirs et maïs rôti, et crème sure à la coriandre, tequila et lime

# DESSERTS

## **PARFAIT AUX POMMES FUMÉES ET AU GRANOLA ÉRABLE ET WHISKY (300 CAL) 9 \$**

Tranches de pommes fumées recouvertes de granola au whisky et de crème Chantilly, le tout garni de menthe grillée

## **POUDING AU CARAMEL ÉCOSSAIS (300 CAL) 9 \$**

Granola Navola, cuillerée de crème fraîche

## **DESSERT DU JOUR (250 À 450 CAL) 6 \$**

**« Les adultes et les jeunes (de 13 ans et plus) ont besoin en moyenne de 2 000 calories par jour, alors que les enfants (de 4 à 12 ans) ont besoin en moyenne de 1 500 calories par jour. Cependant, les besoins individuels varient. »**





# BURGERS & SANDWICHES

Tous les burgers sont servis sur un pain brioche avec de la laitue, des tomates, de l'oignon rouge, de la mayo et un cornichon  
Les burgers et les sandwiches sont accompagnés de frites ou d'une salade du jardin  
Vous pouvez remplacer sans frais la poitrine de poulet par une boulette de bœuf

Salade César en accompagnement (200 CAL) 3 \$  
Salade estivale en accompagnement (180 CAL) 3 \$  
Poutine en accompagnement (360 CAL) 3 \$  
Extra fromage (50 CAL) 2 \$  
Extra bacon (5 CAL PAR GRAMME) 2 \$

## **LE CANADIEN (750 CAL) 14 \$**

Délicieuse boulette de 5 oz servie avec des tranches de bacon grillé au poivre noir, du cheddar, des champignons sautés et de l'aïoli

## **LE CHÈVRE (700 CAL) 15 \$**

Délicieuse boulette de 5 oz servie avec une tartinade d'avocat maison, des tomates en dés, du fromage de chèvre de Glengarry et de l'aïoli

## **LE MONSTRUEUX (1 200 CAL) 18 \$**

Burger double enrobé de bacon fumé servi avec du cheddar, des lanières de laitue iceberg, des cornichons, des tomates, de l'aïoli à l'ail rôti et à la ciboulette et de la sauce Mille-Îles. Sur un pain kaiser garni de deux rondelles d'oignon et d'un peperoncini frit maison

## **LE VÉGÉ (300 CAL) 12 \$**

Boulette végétarienne aux haricots noirs servie avec une salsa de maïs, de la confiture de tomate et de la moutarde Dijon au miel

## **LE BON BURGER (850 CAL) 15 \$**

Délicieuse boulette de 5 oz servie avec du cheddar américain, des cornichons et des oignons blancs crus sur des tranches de pain au levain pressées à la perfection, le tout accompagné d'une mayo

## **MILE HIGH CLUB SANDWICH À TROIS ÉTAGES (625 CAL) 14 \$**

Club sandwich traditionnel servi sur du pain de blé entier ou du pain blanc avec du poulet, de la laitue, des tomates, du bacon et de la mayo

## **ROULÉ AU POULET CROUSTILLANT JET SET (650 CAL) 11 \$**

Lanières de poulet frites, bruschetta, concombres, sauce au chili sucrée et lanières de laitue iceberg

# ACCOMPAGNEMENTS

**FRITES MAISON (110 CAL PAR 3 oz) 4 \$**  
**FRITES DE PATATE DOUCE (190 CAL PAR 4 oz) 5 \$**  
**SANDWICH AU FROMAGE FONDU (510 CAL) 6 \$**  
**POUTINE (720 CAL) 7 \$**  
**POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ FUMÉ (850 CAL) 9 \$**  
**CROUSTILLES DE TORTILLA ET SALSA (60 CAL) 6 \$**  
**GUACAMOLE (80 CAL) 1 \$**  
**SALSA (25 CAL) 1 \$**  
**CRÈME SURE (90 CAL) 1 \$**