

Soupes / Soups

Potage du jour 8
Soup of the day

Chaudrée de poulet épicée à la thaï 10
Riz / lait de coco / coriandre / champignons / poivrons / chili vert
Spicy Thai chicken chowder
Rice / coconut milk / cilantro / mushroom / bell peppers / green chili

Soupe à l'oignon infusée à la bière artisanale 11
gratinée aux fromages provolone et cheddar du Québec
French onion soup infused with craft beer / topped with melted Quebec provolone and cheddar cheese

Petites salades / Small salads

Salade mesclun / julienne croustillante de légumes / vinaigrette au balsamique blanc 9
Mixed greens salad / crispy julienne vegetables / white balsamic vinaigrette

Salade César avec bacon / croûtons / copeaux de parmesan / vinaigrette maison 12
Caesar salad with bacon / croutons / Parmesan shavings / homemade dressing

Entrées /Appetizers

Dumplings frits farcis au poulet et chou / sauce au chili doux 13
Fried chicken and cabbage dumplings / sweet chili sauce

Poutine : sauce sans gluten / fromage en grains du Québec / frites 13
Poutine: gluten-free sauce / Quebec cheese curds / fries

Calmars épicés frits : salsa de tomates et coriandre / citron 15
Spicy fried calamari / tomato coriander salsa / lemon

Tomate et bocconcini : basilic / olives Kalamata / poudre de balsamique 15
Tomato bocconcini / basil / Kalamata olives / balsamic powder

Carpaccio de betterave jaune : chorizo / radis saumuré / fromage de chèvre / oseille 16
Golden beet carpaccio /chorizo / pickled radish / goat cheese /sorrel



Tartare de saumon : litchi / citron / coriandre / tobiko / chips de taro. 18
Salmon tartar / litchi / lemon / coriander / tobiko / taro chips

Cocktail de crevettes : 5 crevettes tigrées / sauce cocktail /quartier de citron 18
Classic shrimp cocktail : 5 chilled tiger shrimp / cocktail sauce / lemon wedge

Carpaccio de bœuf : copeaux de parmesan / huile de truffe / jeune roquette/ 18
cipollini glacés au cidre et sirop d'érable
Beef carpaccio / Parmesan shavings/ truffle oil/ baby arugula/ maple and cider vinegar-glazed Cipollini

Poke de thon : wakame / noix de macadame / jalapeno saumuré / oignons verts / 19
rice krispies de togarashi
Tuna Poke/ wakame / macadamia nuts / pickled jalapeno / green onion / togarashi rice krispie

Salades repas / Salad main courses

	Salade Cobb : poulet / fromage bleu / bacon / avocat / tomate / œuf cuit dur <i>Cobb salad: chicken / blue cheese / bacon / avocado / tomato / hardboiled egg</i>	22
	Salade César au poulet grillé : poitrine de poulet Buffalo/ croûtons / bacon / parmesan / vinaigrette maison <i>Grilled chicken Ceasar salad : Buffalo seasoned chicken breast / bacon / croutons / parmesan / homemade dressing</i>	23
	Salade asiatique Général Tao : poulet Général Tao / jeunes épinards / carottes / poivrons / radis / fèves germées / vinaigrette asiatique <i>General Tao Asian salad: General Tao chicken / baby spinach / carrots / bell peppers / radish / bean sprouts / Asian dressing</i>	24
	Salade niçoise : thon grillé / œuf / haricots verts / tomates / pommes de terre / poivrons / oignons / olives noires / anchois / vinaigrette citron et menthe <i>Niçoise salad: grilled tuna/ egg / green beans / tomato / potato / bell peppers / onions / black olives / anchovies / lemon mint dressing</i>	25

Repas réconfortants / Comfort food

Servis avec frites ou salade verte. Supplément de 2.50\$ pour une salade César
Served with French fries or green salad. Add \$2.50 for Caesar salad

	Club sandwich : poulet cajun / laitue / tomate / bacon / mayonnaise épicée <i>Club sandwich: Cajun chicken / lettuce / tomato / bacon / spicy mayonnaise</i>	18
	Hambourgeois de bœuf : Galette de bœuf 8 oz / tomate / laitue / oignon <i>Beef burger: 8 oz all-beef patty / tomato / lettuce / onion</i>	18
	Sandwich viande fumée du Château : pain de seigle marbré grillé / choucroûte/ moutarde / fromage suisse <i>Château smoked meat sandwich: toasted marbled rye / sauerkraut / mustard / Swiss cheese</i>	21
	Galette de bœuf Wagyu : confiture d'oignon au bourbon et érable / bacon / havarti roquette / marmelade de tomate <i>Premium Wagyu beef burger: maple bourbon onion jam / applewood bacon / Havarti / arugula / tomato marmelade</i>	24
	1livre d'ailes de poulet : sauce piquante Buffalo ou miel sriracha / salade de choux / frites <i>1 lb bucket of fried chicken wings: honey sriracha or red hot Buffalo sauce / coleslaw / fries</i>	25
	Côtes levées de porc 24 heures sous-vide: sauce Dr pepper /salade de choux /frites <i>24 hour sous vide pork ribs : Dr pepper sauce / coleslaw / fries</i>	29

Pizza / Pizza

	Choisissez 3 garnitures* / choose any 3 toppings*: Pepperoni / saucisses italiennes / bacon / crevettes nordiques / asperges / poivrons / poulet Buffalo / épinards / roquette / champignons / olives noires / anchois / tomates / oignons rouges / ananas <i>Pepperoni / Italian sausages / bacon / northern shrimps / asparagus / bell peppers / Buffalo chicken / spinach / arugula / mushrooms / black olives / anchovies / tomatoes / red onions / pineapples</i>	19
	*Chaque garniture additionnelle / each additional topping	2

Pâtes / Pasta


Raviolis farcis de ricotta : sauce rosée / parmesan <i>Ricotta-stuffed ravioli: with rosée sauce / Parmesan</i>	23
Pappardelle : ragoût de bœuf vénitien / parmesan <i>Pappardelle : Venetian beef ragout / Parmesan</i>	24
Fazzoletti farcis de homard et ricotta : curry rouge thaïlandais / crème de coco/ asperges / champignons shiitakes / crevettes <i>Lobster and ricotta fazzoletti: coconut cream / curry / asparagus / shiitake mushrooms / shrimp</i>	25
Plats principaux / Main Courses	
Poulet Général Tao : bok choy / poivrons rouges / oignons verts / riz basmati <i>General Tao chicken : bok choy / red peppers / green onions / basmati rice</i>	24
Demi-poulet BBQ à l'érable épicée cuit sous vide : sauce whiskey / lime salade de choux / frites <i>Sous vide maple chipotle half BBQ chicken : maple whiskey sauce / lime / coleslaw / fries</i>	26
Côte de porc mariné Char siu : choux de Bruxelles / gnocchi purée de pommes de terre douces au gras de bacon <i>Char siu marinated pork chop : brussel sprouts / gnocchi / sweet potato bacon fat purée</i>	28
Saumon noirci cuit sous- vide : salsa de mangue et coriandre / maïs grillé/ asperges / aïoli d'avocat / riz blanc et sauvage / réduction balsamique <i>Sous vide blackened salmon: mango-coriander salsa / grilled corn / asparagus / avocado aioli / white and wild rice / balsamic reduction</i>	28
Morue d'Islande : chaudière de fruits de mer / maïs / chorizo / persil <i>Islandic Cod : seafood chowder / corn / chorizo / parsley</i>	33
Jarret d'agneau braisé à la milanaise : purée de pommes de terre à la truffe / champignons portobello / carottes fanes / fèves gourganne <i>Milanese style braised lamb shank/ truffle mashed potatoes/ Portobello mushrooms / fan carrots/ fava beans</i>	30
Filet mignon de bœuf 8oz canadien AAA grillé : pommes de terre Hasselback / ratatouille épicée / sauce bordelaise <i>8 oz Canadian AAA beef tenderloin: Hasselback potatoes / spicy ratatouille / bordelaise sauce</i>	40
Faux-filet de bœuf 14 oz Angus "1855" : haricots verts / bacon / pommes de terre Hasselback / épices à steak Montréal <i>14oz Angus "1855" rib-eye steak: green beans / bacon / Portobello mushrooms / Hasselback potatoes / Montreal steak spice</i>	50

Desserts / Desserts

Pouding chômeur québécois à l'érable : pacanes / crème glacée à la vanille <i>Traditional Quebecois "poor man`s" pudding: maple syrup / pecans / vanilla ice cream</i>	11
---	----

Rêve au chocolat : mousse chocolat / brownie / pépite de chocolat / poudre de Nutella / 12
chocolat explosif / crème anglaise
*Chocolate dream: chocolate mousse / brownie base / sweet chocolate nibs /
Nutella powder/ popping chocolate/ English cream*

Gâteau au fromage style New York : baies fraîches / coulis framboise / crème anglaise / 12
menthe
New York style cheese- cake: fresh berries / raspberry sauce / English cream / mint

 Tiramisu sans gluten : baies fraîches / menthe 12
Gluten-free tiramisu : fresh berries / mint

Assiette de fromages d'ici : Cinq fromages d'ici / marmelade aux figues / 22
noix mélangées / croûtons au balsamique
Quebec cheese plate : 5 assorted Quebec cheeses / fig jam / mixed nuts / balsamic-drizzled croutons

Brevages chaudes / Hot beverages

Café, thé, tisane, chocolat chaud / *Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate* 5
Espresso / *Espresso* 6
Cappuccino, café au lait / *Cappuccino, café latte* 6
Double espresso, café moka / *Double espresso, mochaccino* 7,50