

Soupes / Soups

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	7
Chaudrée de poulet épicée à la thaï riz, lait de coco, coriandre, champignons, poivrons et chili vert <i>Spicy thai chicken chowder</i> <i>rice, coconut milk, cilantro, mushroom, bell peppers and green chili</i>	9
Soupe à l'oignon infusée à la bière Dieu du Ciel, gratinée aux fromages provolone et cheddar du Québec <i>French onion soup infused with Dieu du Ciel artisanal beer, "gratiné" with Quebec provolone and cheddar cheese</i>	10

Tapas

Mini-hambourgeois de bœuf (3), vieux cheddar et oignons caramélisés au sirop d'érable <i>Mini beef sliders (3), served with aged cheddar and maple syrup caramelized onions</i>	12
Bouchées de poulet épicé style Tao <i>Spicy Tao chicken bites</i>	12
Dumplings frits, sauce douce au chili <i>Crispy potstickers with sweet chili sauce</i>	12
Poutine du Château avec effiloché de canard confit <i>Chateau poutine with shredded duck confit</i>	13
Petit pain vapeur garni de flanc de porc, sauce hoisin, concombre mariné au sriracha, arachides concassées <i>Pork belly on steamed bun with hoisin sauce, sriracha marinated cucumber, crushed peanuts</i>	14
Calmars épicés frits, salsa de tomates <i>Fried spicy calamari served with tomato salsa</i>	14
Cocktail de crevettes cajun grillées, avocat et pamplemousse rose <i>Grilled Cajun shrimp cocktail with avocado and pink grapefruit</i>	17
Trio de mini-tacos garnis de thon et de salade de chou asiatique, mayonnaise au wasabi <i>Trio of mini tacos filled with tuna and Asian slaw, topped with wasabi mayo</i>	19




Petites salades / Small Salads

- Salade mesclun, julienne croustillante de légumes, vinaigrette au balsamique blanc 8
Mesclun salad, crispy julienne vegetables with white balsamic vinaigrette
- Salade César servie avec bacon, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette maison 10
Caesar salad served with bacon, croutons, parmesan shavings and homemade dressing

Tartares / Tartars

- Tartare de bœuf classique à huile de truffe, sambal oelek et copeaux de parmesan servi avec croûtons au balsamique 17
Classic beef tartar with truffle oil, sambal and parmesan shavings served with balsamic drizzled croutons
- Tartare de saumon, pomme Granny Smith, crème au citron et à l'aneth, servi avec croûtons de pain pumpernickel 16
Salmon tartar with Granny Smith apple, lemon and dill cream, served with pumpernickel croutons
- Tartare de thon, vinaigrette wasabi et huile de sésame, avocat, sriracha et panko 19
Tuna tartar with sesame seed oil and wasabi vinaigrette, avocado, sriracha, panko dust

Salades repas / Salad meals

-  Salade Cobb : poulet, fromage bleu, bacon, avocat, tomate et œuf cuit dur 21
Cobb salad: chicken, blue cheese, bacon, avocado, tomato and hardboiled egg
- Salade César avec lanières de poitrine de poulet Buffalo grillée 22
Caesar salad topped with grilled Buffalo seasoned chicken breast strips
- Salade asiatique Général Tao : poulet Général Tao, jeunes épinards, carottes, poivrons, radis, fèves germées et vinaigrette asiatique 23
General Tao Asian salad: General Tao chicken, baby spinach, carrots, bell peppers, radish, bean sprouts, Asian dressing
-  Salade mesclun et tranches de bavette de bœuf grillée au chimichurri , avocat, mangue, fèves noires, maïs, oignons rouges, poivrons, vinaigrette à la lime et mangue 24
Mesclun salad with chimichurri grilled sliced flank steak, avocado, mango, black beans, corn, red onions, bell peppers, lime and mango vinaigrette
-  Salade niçoise : thon Ahi, œuf, haricots verts, tomate, pomme de terre, poivrons, oignons, olives noires, anchois et vinaigrette citron et menthe 27
Nicoise salad: Ahi tuna, egg, green beans, tomato, potato, bell peppers, onions, black olives anchovies and a mint and lemon dressing

Sandwichs et hambourgeois / Sandwiches and burgers

Servis avec frites ou salade verte. Supplément de 2\$ pour une salade César
Served with french fries or green salad. Add 2\$ for Caesar salad

Club sandwich : poulet cajun, laitue, tomate, bacon et mayonnaise épicée 17
Club sandwich: Cajun chicken, lettuce, tomato, bacon and spicy mayonnaise

Panini aux boulettes de viande italiennes, fromage provolone et sauce marinara 17
Italian meatball sandwich, lightly toasted panini bread, provolone cheese, marinara sauce

Hambourgeois de bœuf classique 8 oz 17
Classic beef burger 8 oz

Sandwich à la célèbre viande fumée de Montréal 18
Montreal famous smoked meat sandwich

Hambourgeois gourmet du Château: 21
8 oz de paleron de bœuf haché, fromage havarti, guacamole, bacon et oignons frits
Château gourmet burger
8 oz beef chuck patty topped with Havarti cheese, guacamole, bacon and fried onions

Sandwich aux lanières de bavette de bœuf 23
Fromage bleu du Québec, oignons caramélisés au sirop d'érable, poivrons, champignons
et réduction de vin rouge
Beef flank steak strips sandwich
Quebec blue cheese, maple syrup caramelized onions, bell peppers, mushroom, red wine reduction

Pizza / Pizza

Choisissez 3 garnitures* / choose any 3 toppings*: 18
Pepperoni, saucisse italienne, bacon, crevettes nordiques, asperges, poivrons, poulet Buffalo,
épinards, roquette, champignons, olives noires, anchois, tomates, oignons rouges, ananas
Pepperoni, Italian sausage, bacon, Nordic shrimp, asparagus, bell peppers, Buffalo chicken,
spinach, arugula, mushroom, black olives, anchovies, tomato, red onion, pineapple


*Toute garniture additionnelle / each additional topping 2

Pâtes / Pasta

Ravioli farcis à la ricotta, sauce rosée crémeuse 22
Ricotta ravioli with creamy rosée sauce

Linguini sauce tomate et huile d'olive extra vierge, boulettes de bœuf traditionnelles 23
Linguini with tomato sauce and classic beef meatballs


Penne avec effiloché de canard confit, romarin, vin rouge, tomates cerises, huile d'olive 24
Penne with shredded duck confit, rosemary, red wine, cherry tomatoes and olive oil

 Linguini sans gluten Primavera, sauce tomate 25
Gluten free linguini Primavera, tomato sauce

Plats principaux / Main Courses

Demi-poulet mariné au piri piri et rôti, pommes frites et sauce barbecue <i>Roasted piri piri marinated half chicken, french fries and bbq sauce</i>	25
Saumon en croûte de graines de chia, riz basmati au thé vert, bok choy, poivrons doux, marmelade à l'orange <i>Chia crusted salmon, green tea basmati rice, bok choy, bell peppers, orange marmalade</i>	27
Filet de vivaneau mariné au roucou et grillé, chou kale, poivrons rouges, coriandre, ananas, couscous <i>Grilled red snapper fillet, achiote marinade, kale, red bell peppers, pineapple, coriander, couscous</i>	29
Jarret d'agneau braisé à la milanaise, purée de pommes de terre infusée à la truffe, asperges, gremolata au citron et thym <i>Milanese style braised lamb shank, truffle infused mashed potatoes, asparagus, citrus and thyme gremolata</i>	29
Entrecôte de bœuf canadien AAA grillé (10 oz), étagé de légumes, sauce au poivre vert <i>Grilled Canadian AAA beef striploin (10 oz), vegetable tower and green peppercorn sauce</i>	38
Filet mignon de bœuf canadien AAA grillé (8 oz), étagé de légumes, sauce au poivre vert <i>Canadian AAA beef tenderloin (8 oz), vegetable tower and green peppercorn sauce</i>	40

Desserts / Deserts

Biscuit géant aux brisures de chocolat, crème glacée à la vanille et sauce au caramel <i>Freshly baked colossal chocolate chip cookie, topped with vanilla ice cream and caramel sauce</i>	10
Pouding chômeur québécois à l'érable et pacanes, crème glacée à la vanille <i>Traditional Quebecois maple and pecan pudding topped with vanilla ice cream</i>	10
Gâteau au fromage Oréo, crème anglaise, baies fraîches. <i>Oreo cheesecake with fresh berries and English custard</i>	10
Gâteau mi-cuit au chocolat, crème anglaise, baies fraîches <i>Chocolate molten lava cake served with English custard and fresh berries</i>	11
 Tiramisu sans gluten <i>Gluten free tiramisu</i>	12

Boissons chaudes / Hot beverages

Café, thé, tisane, chocolat chaud / <i>Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate</i>	4
Expresso / <i>Expresso</i>	4
Double expresso, café moka / <i>double expresso, mokaccino</i>	7
Cappuccino, café au lait / <i>cappuccino, cafe latte</i>	6