

Dinner

| open daily | ouvert quotidiennement 4 :30PM – 10PM

TO start

SOUP OF THE DAY soupe du jour 9	broth or cream soup prepared daily <i>soupe préparée quotidiennement</i>	FRENCH ONION soupe à l'oignon 14	caramelized onions rich beef & cognac broth toasty baguette broiled swiss <i>oignons caramélisés / bouillon de bœuf et cognac / baguette grillée / fromage Suisse fondu</i>
CAESAR SALAD salade César 18	house made garlic sauce romaine lettuce crispy bacon oven toasted croutons parmesan <i>sauce crémeuse à l'ail / laitue romaine / bacon croustillant / croûtons maison / parmesan</i>	ARTICHOKE DIP trempette aux artichauts 18	artichokes spinach cream cheese melted mozzarella diced tomatoes baked garlic pita tortilla chips - VG <i>artichauts / épinards / fromage à la crème / mozza fondue / tomates en dés / pita à l'ail cuit au four / chips tortilla - VG</i>
SPINACH SALAD salade aux épinards 17	baby spinach apple slices grapes pickled red onions candied pumpkin seeds cranberry goat cheese ball orange-balsamic vinaigrette - VG, GF <i>épinards / pommes / raisins / oignons rouges / graines de citrouille confites / fromage de chèvre aux canneberges / vinaigrette orange-balsamique - VG, SG</i>	ESCARGOTS escargots 17	mushroom duxelle white wine velouté melted cheese toasted panko garlic ciabatta <i>duxelle de champignons / velouté de vin blanc / fromage fondu / ciabatta grillée</i>
MESCLUN SALAD salade verte 17	mixed greens marinated carrots red cabbage cucumber watermelon radish fried onions toasted peanuts maple-mustard dressing – V, VG <i>mesclun / carottes marinées / chou rouge / concombre / radis pastèque / oignons fris / cacahuètes grillées / sauce érable-moutarde – V, VG</i>	WAGYU DUMPLINGS dumpling au wagyu 20	wagyu beef & kimchi filling wasabi mayo fried green onions soy sauce <i>bœuf wagyu & kimchi / mayonnaise au wasabi / oignons verts / sauce soja</i>
SHRIMP COCKTAIL cocktail de crevettes 20	tiger shrimp horseradish cocktail sauce – GF <i>crevettes géantes / sauce cocktail au raifort - SG</i>	TRUFFLE SACCEHETTI saccehetti à la truffe 16	truffle infused mushroom stuffed pasta parmesan sauce lemon oil toasted garlic ciabatta - VG <i>infusé à la truffe / pâtes farcies aux champignons sauce au parmesan huile de citron / ciabatta à l'ail grillé - VG</i>

MAIN entrées

Our main entrées come with the side as described. Nos entrées principales sont accompagnées comme décrit.

FISH & CHIPS poisson et frites 25	FULL BEARD beer battered seasoned haddock house-made dill tartar purple slaw fries <i>pâte à la bière FULL BEARD / aiglefin assaisonné / tartare maison / salade de chou violette / frites</i>	BLACKENED CHICKEN poulet noirci 30	6oz chicken breast cast iron seared cajun seasoning lime aioli warm mustard fingerling potato-bacon salad <i>poitrine de poulet de 6oz poêlée à la fonte assaisonnement cajun aioli à la lime salade tiède de pommes de terre et bacon à la moutarde</i>
PICKEREL doré 33	lightly floured caper-lemon sauce seasonal vegetables steamed basmati *contains bones <i>légèrement fariné / sauce câpres-citron / légumes de saison / basmati vapeur / *contiens de arrêtes</i>	ELK LASAGNA lasagne d'élan 31	tomato sauce seasoned ground elk mozzarella & parmigiano béchamel toasted garlic ciabatta bread <i>sauce tomate / wapiti haché assaisonné / mozzarella et parmesan béchamel pain ciabatta à l'ail grillé</i>
SALMON FILET filet de saumon 34	crispy skin salmon honey-old fashioned mustard glaze tomato jam wilted spinach basmati rice – GF <i>saumon cuit au four / glacé au miel et moutarde à l'ancienne / épinards fanés / riz basmati - SG</i>	SEAFOOD LINGUINE linguine fruits de mer 36	tiger shrimp & scallops sauteed shallots sundried tomatoes spinach parmesan sauce toasted ciabatta <i>crevettes tigrées et pétoncles / tomates séchées / épinards / sauce au parmesan / ciabatta grillé</i>

BEEF & BISON steaks

Aged for extra flavour & tenderness and cooked to perfection. Our steaks and Prime Rib are served with seasonal vegetables and choice of mash, stuffed potato or fries. Vieilli pour plus de saveur et de tendresse et cuit à la perfection. Nos steaks et côtes de bœuf sont servis avec des légumes de saison et des pommes de terre pilées, pomme de terre farcie ou frites..

BISON RIBEYE faux-filet de bison 12 OZ 128	maple whiskey butter – GF <i>beurre de whisky à l'érable - SG</i>
WAGYU BEEF STRIPLOIN contre-filet 4 OZ 79	japanese wagyu beef – GF <i>bœuf wagyu du Japon – SG</i>
BEEF TENDERLOIN filet de bœuf 8 OZ 58	AAA / béarnaise sauce - GF AAA / <i>sauce béarnaise - SG</i>
NY BEEF STRIPLOIN contre-filet NY 8 OZ 39	canadian certified AAA 'center cut' – GF « coupe centrale » <i>certifiée AAA canadienne – SG</i>
STRIPLOIN OSCAR contre-filet oscar 10 OZ 65	canadian certified AAA 'center cut' – GF « coupe centrale » <i>certifiée AAA canadienne – SG</i> seared scallops tiger shrimps hollandaise <i>pétoncles saisis / crevettes tigre / hollandaise</i>
BEEF T-BONE STEAK steak « t-bone » 14 OZ 62	full flavored 'prime cut' – GF – <i>coupe 'prime' savoureux - SG</i>
PRIME RIB cote de bœuf (served FRI/SAT/SUN servi ven/sam/dim) 8 OZ 38 12 OZ 47	slow roasted au jus mini yorkshire <i>rôti lentement / au jus / mini yorkshire</i>

FOR
vegans &
vegetarians

MESCLUN SALAD | *salade mesclun* 17
mixed greens | marinated carrots | red cabbage |
cucumber | watermelon radish | fried onions |
toasted peanuts | maple-mustard dressing – V, VG
mesclun / carottes marinées / chou rouge /
concombre / radis pastèque / oignons fris /
cacahuètes grillées / sauce moutarde et érable -
V, VG

VEGETARIAN STIRFRY | *stirfry végétariens* 20
sautéed spinach | seasoned chickpeas | sweet
potatoes | tandoori sauce | basmati – VG, GF
épinards sautés | pois chiches assaisonnés |
patates douces | sauce tandoori | basmati - VG, SG

VEGAN TACOS | *tacos végétaliens* 21
hard shell corn tortillas | quinoa ‘beef’ | lime aioli
| red cabbage slaw | pickled carrots | green onions
- V, VG, GF
tortillas de maïs | quinoa « bœuf » | aioli à la lime
| salade de chou rouge | oignon vert | carottes
marinées – V, VG, SG

OUR
burgers

Our burgers are served on a toasted brioche bun. Served with your choice of French Fries or Poutine upgrade 4
Nos burgers sont servis sur un pain brioche. Servi avec votre choix de Frites ou Poutine surclassée 4.

BISON BURGER | *burger de bison* 27
housemade bison patty | smoked cheddar |
caramelized onions | dijonnaise sauce | fries
cheddar fumé de bison maison / oignons
caramélisés / sauce dijonnaise / frites

CHICKEN BURGER | *sandwich au poulet* 25
crispy buttermilk chicken | maple BBQ glaze |
bacon | red cabbage slaw | dill pickle | chipotle aioli
| toasted brioche bun
poulet croustillant au babeurre | sauce BBQ à
l'érable | bacon | salade de chou rouge | cornichon
à l'aneth | aioli au chipotle | pain brioche

VEGETARIAN BURGER | *burger végétarien* 23
chickpea patty | tzatziki sauce | pickled red onions |
lettuce | tomatoes | fries
galette de pois chiches fraîchement préparée /
sauce tzatziki / oignons rouges marinés / frites

SAVOURY
sides &
add-ons

SPINACH AU GRATIN 12
ÉPINARDS AU GRATIN

CAMELIZED ONIONS 8
OIGNONS CARAMÉLISÉS

SAUTÉED MUSHROOMS 8
CHAMPIGNONS SAUTÉS

BÉARNAISE SAUCE 6
SAUCE BÉARNAISE

PEPPERCORN SAUCE 6
SAUCE AU POIVRE

LOBSTER TAIL 4-5 OZ 49
QUEUE DE HOMARD

GARLIC BASTED SHRIMP 18
CREVETTES À L'AIL

SIDE MESCLUN SALAD 10
PETITE SALADE MESCLUN

SIDE CAESAR SALAD 10
PETITE SALADE CÉSAR

SIDE QUÉBEC POUTINE 10