



Entrees

AILES DE POULET
Chicken wings 22

CROQUETTES DE
FROMAGE DE CHÈVRE
Miel épicé, roquette
Goat cheese, spicy honey, arugula 22

MÉDAILLON DE HOMARD
Ail, échalottes francaises, concassé de
tomates, mousse velouté de bisque et
champignons sauvages
Garlic, French shallots, crushed tomatoes,
velvety bisque mousse & wild mushrooms
24/34

TREMPETTE AUX ARTICHAUTS
Mélange de fromages et artichauts
Cheese blend and artichokes 24

ESCARGOTS GRATINÉS
Au beurre de noisette et
fromage gruyère
With noisette butter and gruyere cheese 24

CALMARS CROUSTILLANTS
Sauce mayo épicée
Spicy mayo sauce 23

MAC & CHEESE 21
4 fromages / 4 cheese
Gruyère, cheddar blanc, swiss,
parmesan
Avec homard / With lobster 30

**Assiettes à partager disponible
Sharing platters available**

TARTARES ET SALADES

TARTARE DE SAUMON
Saumon, câpres, échalottes francaise, citron,
crème raifort / Salmon, capers, franch shallots lemon,
horseradish cream 24/29

TARTARE DE THON
Purée d'avocat, thon aromatisé à la sauce mirin
Avocado purée, tuna flavoured with mirin sauce 25/30

TARTARE DE BŒUF
Filet mignon, parmesan, échalottes françaises,
coriandre, œufs de caille et huile de truffe
Filet mignon, parmesan, french shallots, coriander, quail
eggs and truffle oil 25/30

TRILOGIE (avec frites/with fries)
Boeuf, saumon et thon / beef, salmon and tuna 62

SALADE CEASAR
Sauce ceasar et croûtons maison,
bacon croustillant
Caesar sauce crispy bacon, croutons 20
Extra Poulet 9 / Extra Homard 19

SALADE MAISON
Salade mélangée, poivrons, tomates cerises,
concombres, echalottes francaises, vinaigre
balsamique / Mixed salad, peppers, cherry tomatoes,
cucumber, french shallots balsamic vinegar 18/30

BURGERS

VÉGÉ BURGER
Fèves, lentil, carottes, champignons, oignons
sautés, fromage de chèvre et salade de roquette
Beans, lentils, carrots, sautéed onions, mushrooms, goat
cheese and arugula 26

BURGER POULET FRIT
Mayonnaise épicée, coleslow, cornichons, fromage
cheddar et laitue boston / Spicy mayo, coleslaw,
pickles, cheddar cheese and boston lettuce 28

CHEESEBURGER CLASSIQUE
Oignons, cornichons, laitue, tomates, fromage
cheddar et sauce maison. / Onions, pickles, tomato,
lettuce, cheddar cheese & home sauce 29

TUNA BURGER
Algues wacame, champignons de paris, relish de
tomates roma, mayo aioli au wasabi, sashimi de
thon poêlé / Wacame seaweed,
Paris mushroom, Roma tomato relish, Aioli wasabi
Mayo, seared sashimi tuna 30

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE DE BOEUF ANGUS 1855 AAA (9oz)
Sauce de veau, légumes du jour et frites
Veal reduction with vegetables of the day and fries 41

BROCHETTE DE POULET
Poitrine de poulet, riz au safran et légumes du jour
Chicken breast, rice with saffron, veggie of the day 33

FISH N CHIPS
Morue à la bière, sauce tartare et pommes de
terre allumettes / Beer battered cod, tartar sauce &
match stick fries 34

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES RÔTIES
Purée de patates à l'ail confit / Lamb chops grilled
roasted, mashed potatoes with garlic confit 52

NEW YORK STEAK 1855 AAA (12oz)
Sauce de veau, legumes du jour ou frites
Veal reduction veggies of the day or fries 43

À CÔTÉS

POUTINE MAISON 18
FRITES TRUFFE ET
PARMESAN 21
FRITES 9
PATATES DOUCES
SWEET POTATO FRIES 11
LÉGUMES DU JOUR PM



DESSERTS

AFFOGATO
Crème glacée à la vanille et espresso 10

BISCUIT MI-CUIT
Brisures de chocolat et crème glacée à la vanille
Chocolate chips & scoop of vanilla ice cream 14

GATEAU AU FROMAGE
Servis avec coulis 16

CRÈME BRÛLÉE 15

DESSERT DU JOUR

Demander nos spéciaux du chef / Ask for our chef's specials

Entrees

AILES DE POULET
Chicken wings 22

CROQUETTES DE
FROMAGE DE CHÈVRE
Miel épicé, roquette
Goat cheese, spicy honey, arugula 22

MÉDAILLON DE HOMARD
Ail, échalottes francaises, concassé de
tomates, mousse velouté de bisque et
champignons sauvages
Garlic, French shallots, crushed tomatoes,
velvety bisque mousse & wild mushrooms
24/34



TREMPETTE AUX ARTICHAUTS
Mélange de fromages et artichauts
Cheese blend and artichokes 24

ESCARGOTS GRATINÉS
Au beurre de noisette et
fromage gruyère
With noisette butter and gruyere cheese 24

CALMARS CROUSTILLANTS
Sauce mayo épicée
Spicy mayo sauce 23

MAC & CHEESE 21
4 fromages / 4 cheese
Gruyère, cheddar blanc, swiss,
parmesan
Avec homard / With lobster 30

Assiettes à partager disponible
Sharing platters available

TARTARES ET SALADES

TARTARE DE SAUMON
Saumon, câpres, échalottes française, citron,
crème raifort / Salmon, capers, french shallots lemon,
horseradish cream 24/29

TARTARE DE THON
Purée d'avocat, thon aromatisé à la sauce mirin
Avocado purée, tuna flavoured with mirin sauce 25/30

TARTARE DE BŒUF
Filet mignon, parmesan, échalottes françaises,
coriandre, œufs de caille et huile de truffe
Filet mignon, parmesan, french shallots, coriander, quail
eggs and truffle oil 25/30

TRILOGIE (avec frites/with fries)
Boeuf, saumon et thon / beef, salmon and tuna 62

SALADE CEASAR
Sauce ceasar et croûtons maison,
bacon croustillant
Caesar sauce crispy bacon, croutons 20
Extra Poulet 9 / Extra Homard 19

SALADE MAISON
Salade mélangée, poivrons, tomates cerises,
concombres, échalottes francaises, vinaigre
balsamique / Mixed salad, peppers, cherry tomatoes,
cucumber, french shallots balsamic vinegar 18/30

BURGERS

VÉGÉ BURGER
Fèves, lentil, carottes, champignons, oignons
sautés, fromage de chèvre et salade de roquette
Beans, lentils, carrots, sautéed onions, mushrooms, goat
cheese and arugula 26

BURGER POULET FRIT
Mayonnaise épicée, coleslaw, cornichons, fromage
cheddar et laitue boston / Spicy mayo, coleslaw,
pickles, cheddar cheese and boston lettuce 28

CHEESEBURGER CLASSIQUE
Oignons, cornichons, laitue, tomates, fromage
cheddar et sauce maison. / Onions, pickles, tomato,
lettuce, cheddar cheese & home sauce 29

TUNA BURGER
Algues wacame, champignons de paris, relish de
tomates roma, mayo aioli au wasabi, sashimi de
thon poêlé / Wacame seaweed,
Paris mushroom, Roma tomato relish, Aioli wasabi
Mayo, seared sashimi tuna 30

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE DE BŒUF ANGUS 1855 AAA (9oz)
Sauce de veau, légumes du jour et frites
Veal reduction with vegetables of the day and fries 41

BROCHETTE DE POULET
Poitrine de poulet, riz au safran et légumes du jour
Chicken breast, rice with saffron, veggie of the day 33

FISH N CHIPS
Morue à la bière, sauce tartare et pommes de
terre allumettes / Beer battered cod, tartar sauce &
match stick fries 34

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES RÔTIES
Purée de patates à l'ail confit / Lamb chops grilled
roasted, mashed potatoes with garlic confit 52

NEW YORK STEAK 1855 AAA (12oz)
Sauce de veau, légumes du jour ou frites
Veal reduction veggies of the day or fries 43

À CÔTÉS

POUTINE MAISON 18
FRITES TRUFFE ET
PARMESAN 21
FRITES 9
PATATES DOUCES
SWEET POTATO FRIES 11
LÉGUMES DU JOUR PM

DESSERTS

AFFOGATO
Crème glacée à la vanille et espresso 10

BISCUIT MI-CUIT
Brisures de chocolat et crème glacée à la vanille
Chocolate chips & scoop of vanilla ice cream 14

GATEAU AU FROMAGE
Servis avec coulis 16

CRÈME BRÛLÉE 15

DESSERT DU JOUR

Demander nos spéciaux du chef / Ask for our chef's specials