



# NOS FAMEUSES AILES

MARINÉES PENDANT 24 HEURES DANS UNE SAUMURE AU MIEL

Servies avec bâtonnets de carottes et sauce ranch. Trempeuse au fromage bleu 3 \$

**BBQ GUINNESS**  
**BUFFALO**  
**FRANK'S RED HOT**

**HONEY GARLIC**  
**SWEET CHILI THAÏ**  
**CREAMY ALABAMA**

**GENERAL TAO**  
**MESQUITE**  
**KOREAN**

**SUICIDE**  
**DR. PEPPER**  
**CARIBBEAN JERK**

**LENTEMENT RÔTIÉS**  
1LB - \$22 / 2LB - \$42

**FRITES À LA MODE DU SUD**  
1LB - \$20 / 2LB - \$38

**Nouveau - 'ASIAN STICKY WINGS' - Ail, sésame, gingembre et sauce collante 23 \$ / lb**

## ENTRÉES

**BÂTONNETS DE MOZZARELLA (5)** 17

**DUMPLINGS THAÏ (6)** 13

végé ou poulet

**CHOUX DE BRUXELLES GÉNÉRAL TAO** 16

**CALMARS FRITS** 20

avec mayo épicée

**CHOU-FLEUR FRIT CORÉEN** 16

**SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE** 13

**FRITES DE PATATES DOUCES** 12

**CORNICHONS FRITS** 14

**RONDELLES D'OIGNONS** 12

**TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET**

**ARTICHAUTS GRATINÉ AU FOUR** 18

**NACHO GRANDE** 34

Double étage, gratiné au four. Cheddar et mozzarella, pico de gallo, olives noires, jalapeños. Servis avec salsa 4oz, guacamole 4oz et crème sure 4oz. Ajouter: poulet, boeuf ou porc effiloché 6

## NOS BURGERS 8OZ

Choisissez votre à côté.

**8oz de bœuf AAA, garni de laitue, tomate, cornichons et de notre sauce Mac maison, le tout servi dans un pain brioché.**

Substitut: Poulet grillé 2

Galette végétarienne 2

Portobello 2

**LE GRAND GRUYÈRE** 36

Deux galettes de bœuf AAA de 8 oz, bacon croustillant, rondelles d'oignon dorées, fromage Gruyère fondant et aioli à l'ail.

**LE MOZZA BOSS** 28

Une énorme galette de mozzarella frite et assaisonnée (3 oz), d'oignons caramélisés et d'aioli épicé.

**HALLE - LOUMI** 27

Deux tranche de halloumi frit, oignons caramélisés, et mayo à l'ail,

**MONTEREY** 26

Fromage Monterey Jack, oignons frits, bacon fumé à l'érable et mayo épicée

**HARVARD** 26

Garni de 3 oz de brie double crème fondant, d'oignons lentement caramélisés et d'une délicate moutarde au miel

**LES TROIS ANNEAUX** 26

Rondelles d'oignons, champignons sautés et sauce au poivre

**DOUBLE DOUBLE** 25

2 boulettes de 4oz, 2 tranches de fromages cheddar

**SACRÉ BLEU** 26

Fromage bleu danois et oignon caramélisé

**CLASSIQUE** 25

Fromage cheddar et bacon fumée à l'érable

**MONKLAND** 25

Avocat, mayonnaise épicée et jalapeños tranchés

**L'ORIGINAL** 23

Laitue, tomate, cornichons et de sauce mac maison.

## À CÔTÉ (BURGERS, PLATS MAISONS\*, WRAPS) - OUR SIDES

**POUTINE** 7

**RONDELLES**

**D'OIGNONS** 5

**SALADE** 1

**PATATES DOUCES** 5

**SALADE CÉSAR** 6

**FRITES & SALADE** 2

**FRITES (INCL)**

**DUMPLINGS THAÏ (6)** 9

## PLATS MAISON

Choisissez votre à côté

**CÔTES LEVÉES ASIATIQUES** 34

Côtes levées de porc lentement rôties, nappées d'une sauce au gingembre et au sésame sucrée, fumée et légèrement épicée. Tendres à souhait et irrésistiblement collantes. Carré complet (22 oz)

**CÔTES LEVÉES ET AILES** 42/ 52

Demi carré + 1lb d'ailes Sticky  
Carré complet + 1 lb d'ailes 'Sticky'

**MAC 'N' CHEESE AU FOUR** 25

Servi avec frites maison. Cheddar vieilli, gouda fumé, gruyère, monterey jack: bacon 4, porc effiloché 4, les deux 6. Sans frite maison 21

**POULET AU BEURRE\*** 25

Servis avec riz basmati et pain naan

**8OZ AAA STEAK BAVETTE** 32

Cuit sous-vide 5h. Sauce aux trois poivres

**LE CLUB** 25

Ciabatta à 9 grains, poulet grillé, bacon, avocat, aioli au basilic, laitue et tomates

**BURGER SCHNITZEL AU POULET** 25

Poulet croustillant, rémoulade de céleri-rave et moutarde au miel

**SOUS-MARIN STEAK & PEPPERONI** 26

Tranches de steak, pepperoni, fromage suisse, oignons, tomates, laitue

**LANIÈRES DE POULET MAISON** 23

Trempeuse miel et ail

## POUTINES

**POULET BUFFALO** 23

Garni de sauce au fromage bleu

**TROIS PETITS COCHONS** 23

Bacon, porc effiloché, pepperoni

**LE PHILLY STEAK** 23

**LA CLASSIQUE** 18

## WRAPS

Choisissez votre à côté

**CÉSAR & POULET BUFFALO** 25

**JARDINIÈRE** 24

Fromage de chèvre, piment rôti, laitue, oignon frit, champignons sautés, tomates et pesto aux tomates séchées

**STEAK PHILLY** 25

Oignons rouges et verts, poivrons et champignons, laitue & fromage suisse

**CALI** 25

Poulet grillé, avocat, poivrons rouges rôti, fromage monterey jack, laitue, mayonnaise au basilic

## SALADES

**SALADE DE BAVETTE DE BŒUF 8OZ** 32

Mesclun, tomates, carottes râpées et vinaigrette au sésame

**SOHO** 24

Mesclun, fromage de chèvre frit, betteraves marinées, noix de grenoble pralinées et vinaigrette au gingembre.

Ajouter: Poulet grillé 6

**CÉSAR** 21

Coeurs romaine, bacon, parmesan rasé, et câpres frites. Ajouter poulet grillé 6

## DESSERTS

**CHURROS** 8

Cannelle et Nutella

**BROWNIE ET CRÈME**

**GLACÉE** 8.5

ORDER WITH  
**Uber Eats**

# ROUGES ET BLANCS

5oz / 7.5oz / BTL

<b>JACKSON TRIGGS - MERLOT</b>	13/ <b>19/</b> 62
Niagara Peninsula, Canada	
<b>INNISKILLIN - PINOT NOIR</b>	14/ <b>20/</b> 66
Niagara Peninsula, Canada	
<b>NIPOZZANO - CHIANTI RUFINA</b>	15/ <b>22/</b> 72
Italie	
<b>TOUR DE PECH - CABERNET MERLOT</b>	12/ <b>17/</b> 56
France	
<b>19 CRIMES - CABERNET SAUVIGNON</b>	14/ <b>20/</b> 66
Australie	

<b>LA CHABLISIENNE - CHABLIS CHARD.</b>	16/ <b>23/</b> 76
France	
<b>WILLM RÉSERVE - RIESLING</b>	13/ <b>19/</b> 62
France	
<b>TOUR DE PECH - SAUVIGNON</b>	12/ <b>17/</b> 56
France	
<b>PERLAGE - PINOT GRIGIO</b>	14/ <b>20/</b> 66
Italie	
<b>LA CAMPAGNOLA - CHARDONNAY</b>	13/ <b>19/</b> 62
Italie	
<b>KIM CRAWFORD - SAUV BLANC</b>	14/ <b>20/</b> 66
Nouvelle Zélande	

# ORANGE ET ROSÉ

<b>MEINKLANG - VIN</b>	<b>CÔTE DES ROSES</b>	14 20 66
<b>ORANGE - ORGANIC</b> 60	France	
Autriche		

# BULLES

<b>ZONIN</b>		<b>MUMM BRUT ROSÉ</b>	80
<b>PROSECCO</b>	12 / 56	<b>MOËT ET CHANDON</b>	170
<b>PARÉS BALTA CAVA</b>	56	<b>VEUVE CLIQUOT</b>	170

# BIÈRE - EN FÛT

PINTE / LITRE / PICHET

<b>MODELO</b>	10.5/ <b>19/</b> 32
<b>STELLA ARTOIS</b>	10/ <b>18/</b> 30
<b>SAPPORO</b>	9.75/ <b>18/</b> 30
<b>GUINNESS</b>	10.5/ <b>19/</b> 32
<b>BLANCHE DE CHAMBLY</b>	9.5/ <b>17/</b> 28
<b>IPA - INDIA PALE ALE</b>	10/ <b>18/</b> 30
<b>RABASKA CIDER</b>	9.75/ <b>18/</b> 30

# BIÈRE - EN BOUTEILLES

<b>LABATT 50, LABATT BLUE, BUD, BUD LITE</b>	7
<b>MICHELOBE ULTRA</b>	8
<b>CORONA, CARLSBERG</b>	9
<b>NON-ALCOHOLIC 0.0%</b>	
Corona. Heineken 9	
Guinness 10	

# COCKTAILS

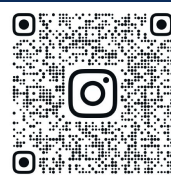
<b>RASPBERRY LONG ISLAND</b>	15
Gin, vodka, rum, Chambord, bar mix, cola	
<b>SPICY 'RITA</b>	15
Jose Cuervo Silver, Triple sec, lime juice, jalapeños, cilantro	
<b>MONKLAND MULE</b>	14
St. Laurent Gin, apple cider, Angostura bitters, lime, topped with ginger beer	
<b>SEXY B</b>	14
Jose Cuervo Tequila, grapefruit juice, lime, soda	
<b>TYPHOON LAGOON</b>	14
Tequila, Malibu rum, Blue curacao, pineapple	
<b>GIN BASIL SMASH</b>	14
Aviation gin, pineapple juice, lime, basil syrup, soda	
<b>LAVENDER HAZE</b>	14
Empress 1908 gin, orange juice, vanilla syrup, lemon juice, soda	
<b>ROSE GARDEN</b>	14
Rosemont vodka, lime, mint, watermelon juice	
<b>PASSION-ITO</b>	13
Dark rum, passion fruit syrup, lime juice, passion fruit juice, soda	
<b>FORÊT BORÉALE</b>	15
Ungava Gin, honey, cranberry juice, orange juice, Canadian pine soda	

# SPARKLING

<b>LE SPRITZ</b>	
Aperol 13 / Midori 13 / St. Germain 15	
<b>BLOOD ORANGE MULE</b>	15
Vodka, Prosecco, lime juice, blood orange syrup, ginger beer	
<b>MIMOSA PUNCH</b>	14
Triple sec orange liqueur, Prosecco, pomegranate syrup, mint, orange & soda	

# MARTINIS

<b>ESPRESSO</b>	15
Espresso, vodka, Kahlua, simple syrup	
<b>LYCHEE</b>	15
Vodka, lychee liqueur, lychee juice, lime	
<b>PASSION FRUIT</b>	15
Passion fruit vodka, Vanilla vodka, Passion fruit nectar, lime, passion fruit syrup, Prosecco	
<b>FLIRTINI</b>	14
Raspberry vodka, Triple Sec, cranberry juice, pineapple juice, lime	
<b>SALTED CARAMEL</b>	14
Vanilla vodka, Bailey's Irish Cream, salted caramel syrup	
<b>CHOCO LOCO</b>	15
Vodka, Crème de cacao liqueur, Bailey's Irish cream, chocolate shavings	



@TYPHOON\_LOUNGE



ORDER WITH  
**Uber  
Eats**

Une carte de crédit est requise pour l'ouverture de tout compte client.