



NOS FAMEUSES AILES

MARINÉES PENDANT 24 HEURES DANS UNE SAUMURE AU MIEL

Servies avec bâtonnets de carottes et sauce ranch. Trempette 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 - 'AILES ASIATIQUES COLLANTES' - Ail, sésame, gingembre et sauce collante 23 / lb

ENTRÉES

BÂTONNETS DE MOZZARELLA (5) 17

CHOU-FLEUR FRIT CORÉEN 16

DUMPLINGS THAÏ (6) 14

végé ou poulet

SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE 14

CHOUX DE BRUXELLES GÉNÉRAL TAO 16

CALMARS FRITS 20

avec mayo épicée

FRITES DE PATATES DOUCES 13

CORNICHONS FRITS 14

RONDELLES D'OIGNONS 12

TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET
ARTICHAUTS GRATINÉ AU FOUR 18

NACHO GRANDE 36

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 6

SALADE 2

PATATES DOUCES 6

SALADE CÉSAR 6

FRITES & SALADE 3

FRITES (INCL)

DUMPLINGS THAÏ (6) 10

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 + 1 lb 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

Servi avec riz basmati et pain naan

8OZ AAA STEAK BAVETTE 32

Cuit sous-vide 5h. Sauce aux trois poivres

LE CLUB 26

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

Trempette miel et ail

POUTINES

POULET BUFFALO 24

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 26

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

Cœurs romaine, bacon, parmesan rasé, et câpres frites.

Ajouter poulet grillé 6

DESSERTS

CHURROS 8

Cannelle et Nutella

BROWNIE ET CRÈME GLACÉE 9

ORDER WITH
Uber Eats

ROUGES ET BLANCS

5oz / 7.5oz / BTL

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

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

ORANGE ET ROSÉ

MEINKLANG - VIN	CÔTE DES ROSES	14 20 66
ORANGE - ORGANIC 60	France	
Autriche		

BULLES

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

BIÈRE - EN FÛT

PINTE / LITRE / PICHET	
MODELO	11/ 20/ 33
STELLA ARTOIS	11/ 20/ 33
SAPPORO	10.5/ 19/ 32
GUINNESS	11/ 20/ 33
BLANCHE DE CHAMBLY	9.5/ 17/ 28
IPA - INDIA PALE ALE	10.5/ 19/ 32
RABASKA CIDER	10/ 18/ 30

BIÈRE - EN BOUTEILLES

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

COCKTAILS

RASPBERRY LONG ISLAND	15
Gin, vodka, rum, Chambord, bar mix, cola	
SPICY 'RITA	15
Jose Cuervo Silver, Triple sec, lime juice, jalapeños, cilantro	
MONKLAND MULE	14
St. Laurent Gin, apple cider, Angostura bitters, lime, topped with ginger beer	
ROSEBUD	14
Tanqueray gin, Rabaska Cider, Angostura bitters, Lime, ginger beer	
EMPRESS	14
Bombay gin, Chambord, lemon, mint, ginger ale	
SEXY B	14
Jose Cuervo Tequila, grapefruit juice, lime, soda	
BERRY BLUSH	14
Raspberry vodka, strawberry purée, cucumber, mint, lime, soda	
ROSE GARDEN	14
Rosemont vodka, lime, mint, watermelon juice	
MAD DOG	14
Tequila blanco, Midori, basil syrup, green apple, ginger beer	
PASSION-ITO	13
Dark rum, passion fruit syrup, lime juice, passion fruit juice, soda	
TYPHOON LAGOON	14
Tequila, Malibu rum, Blue curacao, pineapple	
FORÊT BORÉALE	15
Ungava Gin, honey, cranberry juice, orange juice, Canadian pine soda	
LAVENDER HAZE	14
Empress 1908 gin, orange juice, vanilla syrup, lemon juice, soda	

MARTINIS

ESPRESSO	15
Espresso, vodka, Kahlua, simple syrup	
RASPBERRY TRUFFLE	16
Espresso, vodka, Kahlua, raspberry purée	
LYCHEE	15
Vodka, lychee liqueur, lychee juice, lime	
PASSION FRUIT	15
Passion fruit vodka, Vanilla vodka, Passion fruit nectar, lime, passion fruit syrup, Prosecco	
FLIRTINI	14
Raspberry vodka, Triple Sec, cranberry juice, pineapple juice, lime	
SALTED CARAMEL	14
Vanilla vodka, Bailey's Irish Cream, salted caramel syrup	
RED VELVET CAKE	15
Vanilla vodka, Crème de cacao, Bailey's, red velvet cake syrup	
POMEGRANATE	16
Rosemont vodka, pomegranate juice, Triple sec, simple syrup, lemon juice	
KEY LIME PIE	15
Vanilla vodka, lime juice, triple sec, simple syrup, coconut cream	



@TYPHOON_LOUNGE



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