

ENTRÉES

- AILES DE POULET 11
- 6 UNITÉS -
- AILES DE POULET 17
- 12 UNITÉS -
- SOUPE À L'OIGNON 9
- NACHOS LONDON JACK 17
- ANTIPASTO 11
- HALLOUMI GRILLÉ 13.50
- HUMMUS 11
- BOUDIN NOIR 11
- LÉGUMES TEMPURA 11
- OIGNONS GÉANTS 11
- CREVETTES ÉPICÉS 14
- ACCRAS DE POISSON 11
- SCOTCH EGG 11
- CALMAR LONDON 14
- BRIE FONDANT 14

POISSONS SANTÉ

NOS POISSONS SONT DISPONIBLES
SELON VOTRE PRÉFÉRENCE

SUR LE GRILL

Légèrement arrosé de beurre blanc aromatique puis cuit sur le gril, servi avec purée de pois verts à la menthe et légumes de saison.

AIGLEFIN (6 oz) 18

Chair blanche délicate au goût plus subtil, l'aiglefin est un classique du fish'n'chips anglais.

SAUMON DE L'ATLANTIQUE (6 oz) 22

Évoluant dans une eau plus froide que ses cousins dans le Pacifique, le saumon de l'Atlantique offre une chair plus grasse, goûteuse et riche en Oméga-3.

BLACKENED

D'abord enrobé de notre marinade sèche style cajun puis poêlé à très haute température, servi avec légumes sautés et purée de pommes de terre Yukon gold à l'huile de truffe.

DORÉ (7 oz) 18

Chair noble très raffinée, goûteuse et prononcée, le doré est renommé pour sa saveur unique.

MORUE CANADIENNE (6 oz) 19

Chair blanche floconneuse au goût de beurre, notre morue est pêchée au Canada, le long des rives de Terre-Neuve.

OMBLE DE L'ARCTIQUE (13 oz) 27

Chair rosée floconneuse, son majestueux filet saura satisfaire n'importe quel appétit.

MENU

FISH'N'CHIPS

1 CHOIX DE POISSON

AIGLEFIN (6 oz)	17,50	MORUE CANADIENNE	
DORÉ (7 oz)	19	1 mcx (6 oz)	15
OMBLE DE L'ARCTIQUE (13 oz) 27		2 mcx (6 oz)	19
HALLOUMI (végétarien)	16,50	3 mcx (9 oz)	24

LORS DES 2 GUERRES MONDIALES, LES SOLDATS BRIANNIQUES UTILISAIENT LE FISH 'N' CHIPS POUR SE DÉMARQUER DES ENNEMIS. SI L'UN CRIAIT « FISH », L'AUTRE DEVAIT RÉPONDRE « CHIPS », COMME UNE VERSION DE MARCO... POLO!

SAUMON ATLANTIQUE

1 mcx (6 oz)	18
2 mcx (6 oz)	23
3 mcx (9 oz)	29,50

2 CHOIX DE PANURE

TEMPURA INDIENNE
SRIRACHA
ANETH & CITRON
À LA BIÈRE

3 CHOIX DE Frites

RÉGULIÈRES
MAISON
PATATES DOUCES

CHANGEZ VOS Frites POUR:
POUTINE 3
SALADE 2.50

4 CHOIX DE SAUCE

CARI & MANGUE
TARTARE
POIVRE & CITRON
ÉPICÉE
CAJUN

SALADES

CHOIX DE PROTÉINE

FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ +5 - POULET TANDOORI +5
STEAK DE CALMAR GRILLÉ +8 - CREVETTES CAJUN +7

NAAN BOWL 15

Bol de naan frit, mélange de laitue, vinaigrette aux tomates séchées et garam masala, tomates raisins, oignon rouge, hummus, edamame.

WASABI & AGRUMES 14.50

Mélange printanier, vinaigrette wasabi et citron, mandarines, oignons verts, courgettes, vermicelles frits, limette.

SPÉCIALITÉS

CLASSIQUES

POUTINE LONDON JACK 16

Frites, cheddar en grains, sauce à poutine London Jack, bœuf effiloché, oignons verts

CHEESEBURGER LONDON JACK 18

Galette de bœuf, fromage à la Guinness, bacon de bajoue de porc, sauce maison, oignons, tomates et laitue
Option végétarienne: Boulette Végé

STEAK FRITES 27

Bavette de bœuf, marinade à la stout, frites, sauce à l'oignon, oignons verts

SPÉCIALITÉS ANGLAISES

SUNDAY ROAST 22

Haut de surlonge de bœuf cuit en croûte de moutarde, nappé de notre sauce au vin rouge, purée de pommes de terre Yukon gold

BŒUF WELLINGTON 42

Filet mignon 6 oz, pâte feuilletée, duxelles de champignons sauvages, sauce à l'oignon, pommes de terre neuves, légumes du moment

BANGERS 'N' MASH 24

Saucisses fumées débordantes de fromage suisse, purée de pommes de terre Yukon Gold à l'huile de truffe, légumes sautés, sauce à l'oignon

SPÉCIALITÉS INDIENNES

LES SAVEURS INDIENNES FONT FUREUR EN ANGLETERRE. COMME LE DÉMONTRE LE TIKKA MASALA, DÉCLARÉ PLAT NATIONAL.

POULET TIKKA MASALA 21

Cubes de poulet mariné, sauce au garam masala, pains naan, raïta, riz basmati, coriandre fraîche
Option végétarienne: Tofu

POULET AU BEURRE 20

Cubes de poulet mariné au gingembre, sauce crémeuse au beurre et noix de cajou, riz basmati, coriandre fraîche, pain naan et raïta
Option végétarienne: Tofu

RIZ AU POULET TANDOORI 19

Poulet enrobé d'épices tandoori, riz basmati tomate sauté aux légumes et pois chiches, oignons verts, pain naan et raïta.
Option végétarienne: Tofu

EXTRAS

RAÏTA 2

NAAN GRILLÉ 2.50

LA RAÏTA EST UNE SAUCE AU GOÛT TRÈS FRAIS À BASE DE YOGOURT ET DE CONCOMBRE QUI PERMET D'ADOUCCIR LE GOÛT DES METS ÉPICÉS.

DESSERTS

TOFFEE PUDDING 9

Gâteau très moelleux à base de dattes. Inondé de sucre caramel maison.

MI-CUIT AU CHOCOLAT 10

Moelleux au chocolat avec son coeur fondant de décadence. Servi avec crème glacée.

BIÈRE EN FÛT

5 50\$

SLEEMAN ROUSSE
SLEEMAN DRAUGHT
MOLSON CANADIAN
BELGIAN MOON

7 00\$

6 00\$

BLANCHE DE CHAMBLY
1664 BLANC
SAPPORO
GOOSE ISLAND IPA

8 25\$

6 25\$

CARLSBERG
OKANAGAN SPRING
GRIMBERGEN AMBRÉE
GUINNESS
HARP
NEWCASTLE
MORETTI
PIER POINT IPA
BODDINGTON CREAM ALE
BIÈRE DU MOMENT*
SMITHWICKS
HEINEKEN
CIDRE MILTON
AMER IPA

8 75\$



CARTE DES VINS

Blanc

TWO OCEANS — Afrique du Sud, Sauvignon blanc 8⁹⁰\$ 36\$
TRAPICHE — Argentine, Chardonnay 8⁹⁰\$ 38\$
TORRES VINA SOL — Espagne, Côte Méditerranéenne 9\$ 40\$
FLEUR DU CAP — Afrique du sud, Chardonnay 9⁹⁰\$ 43\$
FOLONARI — Italie, Pinot Gris 49\$ 49\$
KENDALL JACKSON — États-Unis, Chardonnay 12\$ 60\$
PFAFF BLACK TIE — France, Pinot Gris 12\$ 62\$
CLOUDFALL — États-Unis, Sauvignon Blanc 14\$ 64\$
GEORGES DUBOEUF ST-VÉRAN — France, Bourgogne 68\$

Bulle

VILLA CONCHI CAVA BRUT — Espagne, Côte Méditerranéenne 12\$ 52\$
PIPER-HEIDSIECK — France, Champagne 120\$
VEUVE CLICQUOT — France, Champagne 140\$

Rouge

TWO OCEANS — Afrique du Sud, Shiraz 8⁹⁰\$ 36\$
TRAPICHE — Argentine, Cabernet Sauvignon 8⁹⁰\$ 38\$
SANGRE DE TORO — Espagne, Tempranillo 9⁹⁰\$ 43\$
NORTON BARREL SELECT — Argentine, Malbec 10\$ 47\$
PATER — Italie, Sangiovese 10⁹⁰\$ 48\$
BOLLA VALPOLICELLA CLASSICO — Italie, Vénétie 11\$ 50\$
THREE THIEVES — États-Unis, Pinot Noir 11\$ 53\$
MONTECILLO RESERVA — Espagne, Vallée de l'Ebre 13\$ 61\$
NIPOZZANO CHIANTI — Italie, Toscane 13\$ 62\$
LA CREMA — États-Unis, Pinot noir 17\$ 78\$

Rosé

CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT — France, Sud-Ouest 10⁹⁰\$ 49\$

COCKTAILS

SHORT DRINK

10\$

14\$

Création
12\$

OLD FASHIONED
Whisky, amer angostura, sirop simple, zeste d'orange

MOSCOW MULE
Vodka, bière de gingembre, jus de lime, sirop simple

NEGRONI / BOULEVARDIER
Gin ou whisky, Martini rouge, Campari



GIN OLD FASHIONED
Gin, sirop de miel et fleur d'orange, amer pamplemousse

JAMES BOND
Suze, Aperol, Triple sec, rhubarbe bitter, zeste d'orange

HERBAL MULE
Gin, chartreuse, bière de gingembre, jus de lime, angostura bitter

LONG DRINK

10\$

14\$

Création
13\$

TOM COLLINS
Gin, jus de citron, soda, sirop simple

MOJITO
Rhum blanc, jus de lime, soda, menthe, sirop simple

L'EMPIRE ROYAL 13\$
Glen Moray 12, sauce BBQ maison, Valentina orange, rim mangue chipotle garni d'halloumi grillé



PIMM'S CUP
Pimm's, Ginger Ale, jus de citron, lime et orange, fraises et sirop simple

L'HÉRITIER
Tequila, amaretto, jus de lime, jus fruits de la passion, mûres et sirop simple

ROCKET MAN
Vodka Mandarine, Galliano, jus de lime, jus de canneberges blanches, sirop simple, rim de rockets broyés

10\$

COCKTAILS

savoureux

APEROL SPRITZ
Aperol, vin mousseux, soda

FRENCH 75
Gin, vin mousseux, jus de citron, sirop simple

PINA COLADA
Rhum blanc, Malibu, jus d'ananas, sirop de coco, jus de lime

BULLDOG SPRITZ
Vin mousseux, Aperol, bière, jus de lime, sirop de framboise

KIR LONDON
Vin mousseux, sirop de thé, liqueur de sureau

KIR ROYAL
Liqueur de cassis, vin mousseux

MARTINIS CLASSIQUES

LES ALCOOLS PREMIUM SONT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE! À ESSAYER!

15\$

MARTINIS FORTS

DRY MARTINI
Vodka ou gin, Martini blanc, olive ou zeste de citron

VESPER MARTINI
Gin, Vodka, Lilet blanc, zeste de citron

MANHATHAN
Rye whisky, Martini rouge, amer angostura, zeste d'orange

MARTINIS ACIDULÉS

GIMLET
Gin, jus de citron, sirop simple

LEMON DROP
Vodka, limoncello, jus de citron, sirop simple

MARGARITA
Tequila, triple sec, jus de lime, sirop simple

MARTINIS DOUX

10\$

14\$

COSMOPOLITAIN
Vodka, Triple sec, jus de canneberge, jus de lime, sirop simple

FRENCH MARTINI
Vodka, Chambord, jus d'ananas, mûre

PINK DAIQUIRI
Rhum blanc, liqueur de cerise, amer angostura, sirop simple

MARTINIS CRÉATION

MARTINIS REVISITÉS

MEXICAN KING
Téquila, Chartreuse, jus de lime, jus d'orange, sirop de goyave

N° 32
Gin, liqueur de violette, jus de citron, sirop de bleuet

CHAPEAU MELON
Vodka citron, midori, jus de lime, sirop kiwi-fraise

REINE DE CŒUR
Vodka, liqueur de sureau, sirop de canneberge et romarin, jus de canneberges blanches, jus de citron

TRAFALGAR
Rhum blanc, Aperol, sirop de mangue et gingembre, jus de lime

ENGLISH BREAKFAST
Gin, Abricot Brandy, sirop orange et thé, jus de citron

MARTINIS DESSERTS

CANDYTINI
Vodka pêche, liqueur de vanille, jus d'aloès, sirop de framboise bleue, jus de citron

BAKEWELL
Baileys, Amaretto, lait, sirop de framboises

ESPRESSOTINI
Vodka, liqueur de vanille, liqueur de café, espresso

Créez votre GIN-TONIC

D'AUTRES GINS ET TONIQUES EN ROTATION SELON L'ARRIVAGE. DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR!

NOS GINS

QUÉBEC & CANADA

Jules-Ernest 10\$
Madison Park 10\$
Madison Park Old 14\$
Marie Victorin 11\$
Romeo's 10\$
Radoune 10\$
St Laurent 11\$
St Laurent Vieux 14\$
Ungava 10\$
Be Origin 11\$
Dillon's 11\$
Km 12 10\$
Portage 12\$
Seventh Heaven 10\$
Dandy 10\$
Queensborough 11\$

ROYAUME-UNI

N°3 11\$
Brockman's 13\$
Magellan 11\$
Broker's 10\$
Botanist 12\$
Bogart's 15\$
Chilgrove 14\$
Jodhpur 10\$
Juniper Green 11\$
Hendrick's 10\$
Plymouth 10\$
Sipsmith 12\$
Tanqueray 10 11\$
Bulldog 11\$

AUTRE

Four Pillars Rare 12\$
G'vine 10\$
Malfly 11\$
Roku 12\$

NOS TONIQUES

2 50\$

Régulier Fever Tree - Aromatique Fever Tree
Fleur de sureau Fever Tree - Naturellement légère Fever Tree
Méditerranéenne Fever Tree - Citron Fever Tree

10\$

SANGRIA

28\$

ROUGE
Triple sec, Abricot Brandy, vin rouge, jus d'orange

BLANCHE
Liqueur de litchi, vodka pêche, vin blanc, jus de canneberges blanches

ROSÉE
Whisky Apple, Chambord, vin rosé, jus de canneberges

SCOTCHS

JOHNNIE WALKER RED 6\$
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 10\$
JOHNNIE WALKER GOLD 15\$
CHIVAS REGAL 8\$
BOWMORE 12 ANS 11\$
AUCHENTOSHAN 12 ANS 11\$
AUCHENTOSHAN THREE WOOD 14\$
MACALLAN GOLD 12\$
MACALLAN 12 ANS 17\$

GLENLIVET 12 12\$
GLENLIVET 15 ANS 16\$
SCAPA SKIREN 13\$
LAPHROAIG 10 ANS 14\$
LAPHROAIG QUARTER 15\$
GLENMORANGIE 10 ANS 12\$
GLENMORANGIE NECTAR D'OR 18\$
GLENMORANGIE 18 ANS 28\$
LAGAVULIN 16 ANS 20\$