

Menu cuisine

GRIGNOTINES

// EN TOUT TEMPS //

Olives marinées - **4.50\$**

Bâtonnets de sésame - **4.50\$**

Noix épicées - **4.50\$**

Baba ganousch - **6.50\$**
servi avec croûtons

Terrine de lapin - **8.50\$**
servie avec croûtons, cornichons et oignons

Jerky de saumon - **4.50\$**
saumon de l'Atlantique

Assiette de saumon fumé - **12.50\$**
servie avec croûtons, purée de câpres, aneth et fenouil



PLATS

// 4@10 DIM-JEU / 4@11 VEN-SAM //

Plateau de charcuteries et fromages - **23.00\$**
servi avec croûtons, chutney aux petits fruits et moutarde maison

Plateau de tartinades - **14.50\$**
trempeuse d'épinards / trempeuse muhammara de poivrons rouges / bruschetta aux prunes - servi avec pitas

Soupe à l'oignon à la bière - **9.00\$**
gratinée au cheddar fumé - *bouillon végétarien

Tartare de saumon de l'Atlantique - **15.00\$**
edamames, herbes fraîches, lime et coriandre - servi avec croûtons

Grilled Cheese classique - **11.00\$**
cheddar vieilli 2 ans, oignons caramélisés et chutney aux fruits

Hot-dog Chiwawa - **12.50\$**
saucisse ROMA épicée enrobée de bacon, mayo-lime, coriandre et salsa de maïs, accompagné de salade de choux et de roquette

Ailes de poulet au whisky (12) - **13.50\$**
servies avec à-côté de sauce au fromage bleu

Nachos aux saucisses italiennes - **18.00\$**
gratinés, sauce BBQ au whisky - servis avec à-côtés de crème sure et piments bananes forts

Poutine au canard confit - **16.00\$**
pommes de terre grelots et oignons caramélisés

Mac N' Cheese aux 3 fromages - **15.00\$**
cheddar vieilli, mozzarella et havarti au jalapeño

Sandwich viande fumée - **14.00\$**
avec fromage - servi avec salade de choux, roquette et cornichons

Cari indien végétarien - **14.00\$**
mélange de légumes - servi avec pain naan

Irish Stew - **16.00\$**
ragoût de bœuf à la Guinness, pommes de terre, oignons et carottes



SUCRERIES

Sticky Toffee Pudding - **8.00\$**
dessert typique britannique; génoise moelleuse aux dattes - arrosée de sauce au caramel salé et pacanes

Kitchen Menu

SNACKS

// ANYTIME //

Marinated Olives - **4.50\$**

Sesame Sticks - **4.50\$**

Spicy Mixed Nuts - **4.50\$**

Baba Ghanoush - **6.50\$**
with baguette croutons

Rabbit Terrine - **8.50\$**
with baguette croutons, pickles and onions

Salmon Jerky - **4.50\$**
Atlantic salmon

Smoked Salmon Platter - **12.50\$**
with baguette croutons, caper spread, dill and fennel



MEALS

// 4@10 SUN-THURS / 4@11 FRI-SAT //

Deli Meats and Cheese Platter - **23.00\$**
with baguette croutons, wild berry chutney and home made mustard

Platter of Various Spreads - **14.50\$**
spinach dip / muhammara red pepper dip / prune bruschetta - served with pita bread

Onion Soup with Beer - **9.00\$**
with melted smoked cheddar - *vegetarian broth

Atlantic Salmon Tartare - **15.00\$**
edamames, fine herbs, lime and cilantro - served with baguette croutons

Classic Grilled Cheese Sandwich - **11.00\$**
2 year aged cheddar, caramelized onions and fruit chutney

Chiwawa Hot Dog - **12.50\$**
spicy bacon-wrapped ROMA sausage, lime mayo, cilantro and corn salsa, served with coleslaw and arugula

Whisky Chicken Wings (12) - **13.50\$**
with blue cheese dipping sauce on the side

Nachos with Italian Sausage - **18.00\$**
with melted cheese, whisky BBQ sauce, hot banana peppers and sour cream on the side

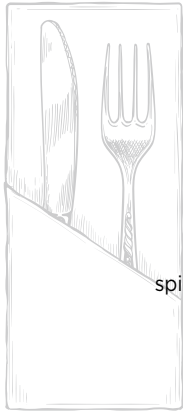
Duck Confit Poutine - **16.00\$**
baby potatoes and caramelized onions

3-Cheese Mac N' Cheese - **15.00\$**
sharp cheddar, mozzarella and jalapeño havarti

Smoked Meat Sandwich - **14.00\$**
with cheese - served with coleslaw, arugula and dill pickles

Vegetarian Indian Curry - **14.00\$**
mixed vegetables - served with naan bread

Irish Stew - **16.00\$**
Guinness beef stew with potatoes, onions and carrots



SWEETS

Sticky Toffee Pudding - **8.00\$**
British dessert; sponge cake made with dates - covered with a salted caramel toffee sauce and pecans