

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

Soupe du jour au choix du chef 10,00\$

SOUPE À L'OIGNON

Oignons caramélisés, bouillon, baguette française garnie de fromage suisse et mozzarella, servi avec oignons frits 14,00\$

CARPACCIO DE BOEUF

Fines tranches de bœuf, croûte de fines herbes et poivre, roquette, câpres, Parmigiano-Reggiano, garni d'huile de truffe, servi avec des crostinis 28,00\$

PLATEAU DE CHARCUTERIES

Sélection de fromages du Québec, charcuteries, pâté, olives marinées maison et pain croustillant 33,00\$

BRIE CHAUD

Fromage Brie fondant cuit au four, garniture de saison, servi avec baguette tranchée grillée 23,00\$ - V

TARTARE DE THON

Thon, avocat, concombres, oignons verts, vinaigrette au sésame et au soja, servi avec des croustilles de wonton - SL
Entrée - 22,00\$
Repas - 32,00\$

CALAMARS FRITS

Calamars légèrement assaisonnés et frits, servi avec une sauce marinara piquante et quartiers de citron 27,00\$ - SL

AILES DE POULET CHAPON

Ailes de poulet chapon marinées avec un choix de sauce: buffalo piquante, barbecue, aigre-douce épicée, ou herbes et ail servi avec des bâtonnets de céleri frais - SL
5 ailes - 15,00\$
9 ailes - 26,00\$

FRUITS DE MER

SERVIS AVEC ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT

CREVETTES TIGRÉES POÊLÉES

Crevettes poêlées marinées à l'ail et aux herbes, servi avec une sauce au brandy et à la crème 39,00\$ - SG

FLÉTAN AVEC SALSA D'ANANAS GRILLÉE

Filet de flétan poêlé et salsa d'ananas grillée 48,00\$ SG-SL

FILET DE SAUMON SAFRANÉ

Saumon d'Atlantique poêlé, sauce beurre blanc infusée au safran 38,00\$ - SG

SALADES

SALADE COBB SHERATON

Mélange de laitues, tomates, bacon fumé, fromage bleu, oeuf dur, poulet rôti, servi avec vinaigrette au vin rouge 25,00\$ - SG

SALADE MAISON

Laitue verte, oignons rouges, tomates cerises, baies de saison, pacanes caramélisées, servi avec vinaigrette citron et miel V - SG - SL
Entrée - 13,00\$
Repas - 20,00\$

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

Laitue romaine, vinaigrette César, servi avec du parmesan, bacon et croûtons
Entrée - 15,00\$
Repas - 21,50\$

VIANDES ET VOLAILLES

SERVIS AVEC ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT

POULET DE CORNOUAILLES

Demi poulet de Cornouailles à la Diavola grillée 33,00\$ SG - SL

10 OZ CONTRE-FILET AAA

Grillé et accompagné de frites et de sauce au vin rouge 55,00\$ - SL

FILET MIGNON

Tendre filet mignon grillé, assaisonné d'épices à Steak de Montréal et servi avec une sauce au vin rouge SG - SL
8oz - 59,00\$
12oz - 75,00\$

CÔTELETTE DE PORC NAGANO

Côtelette de porc Nagano assaisonnée de sucre brun, paprika fumé, fromage ricotta, herbes fraîches, servi avec une réduction à la figue et au balsamique 48,00\$ - SG

PÂTES

RAVIOLIS AUX FRUITS DE MER

Raviolis farcis de crevettes, crabe, homard et zeste de citron, servi dans une sauce à la crème, ail et brandy, garnis de tobiko et d'herbes fraîches 36,00\$

PENNE ROMANOFF

Penne al dente, sauce rosée à la crème, poivre concassé, ail rôti et vodka, garni d'herbes fraîches, de parmesan râpé et ciboulette hachée 25,00\$ - V

COIN VÉGÉ

CHOU-FLEUR GRILLÉ

Steak de chou-fleur grillé, pois chiches rôtis et purée de poivrons rouges grillés 21,00\$
V - SG - SL

WELLINGTON AUX

CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pâte feuilletée maison remplie d'un mélange de champignons sauvages et de fromage de chèvre, servi avec une sauce aux légumes et accompagné de légumes de saison 29,00\$ - V

"SHERATON ON THE STREET"

BURGER SHERATON

Burger de bœuf Angus, servi sur pain brioché, garni de laitue, tomates et oignons rouges, accompagné de frites 25,00\$

BURGER BRIE FUMÉ AU HABANERO

Burger de bœuf Angus, fromage brie fondant, mayonnaise maison à l'habanero fumée, laitue et oignons frits, servi sur pain brioché, accompagné de frites 29,00\$

BURGER BOURBON STREET

Burger de bœuf Angus, sauce maison au bourbon, bacon, oignons frits et fromage cheddar, servi sur pain brioché, accompagné de frites 29,00\$

SANDWICH AU STEAK (7 OZ)

Steak de 7oz grillé, servi sur pain ciabatta au beurre à l'ail, garni de cheddar fondu, champignons, oignons caramélisés et poivrons. Accompagné de frites 42,00\$

CLUB SANDWICH

Poitrine de poulet grillée, bacon, laitue, tomates et mayonnaise servi sur pain grillé, accompagné de frites 27,00\$ - SL

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE

Poitrine de bœuf fumée sur pain de seigle, moutarde de Dijon piquante, salade de chou et cornichons, accompagné de frites 29,00\$ - SL

FISH AND CHIPS

Filet de poisson frit, enrobé de panure maison, servi avec frites et sauce tartare maison 30,00\$ - SL

LES AJOUTS

AVEC L'ACHAT D'UN PLAT PRINCIPAL

Extra poulet grillé 12,00\$

Extra saumon 14,00\$

Extra tofu 9,00\$

Extra crevette tigrée 5\$ chacune

Extra fromage 5,00\$

STARTERS

SOUP OF THE DAY

Chef's choice of the soup of the day 10.00\$

FRENCH ONION SOUP

Caramelized onions, broth, French baguette garnished with Swiss and mozzarella cheese, topped with crispy fried onions \$14.00

BEEF CARPACCIO

Thinly sliced beef seasoned with fine herbs and peppercorn crust, arugula, capers, shaved Parmigiano-Reggiano and garnished with truffle oil, served with crostinis \$28.00

CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER

Artisanal charcuterie and cheese platter from Québec, paired with pâté, house-blend marinated olives and crusty bread \$33.00

HOT BRIE

Hot oven-baked Brie cheese, seasonal toppings, served with toasted baguette slices \$23.00 - V

TUNA TARTARE

Tuna, avocado, cucumber, scallions and sesame-soy dressing, served with crispy wonton chips - DF

Starter - 22\$

Main - 32\$

CRISPY CALAMARI

Breaded calamari, lightly seasoned and fried, served with zesty marinara sauce and lemon wedges \$27.00 - DF

CAPON CHICKEN WINGS

Marinated and fried Capon chicken wings with one choice of sauce: zesty buffalo, barbecue glaze, spicy sweet and sour or garlic herb, served with fresh celery sticks - DF

5 wings - 15.00\$

9 wings - 26.00\$

SEAFOOD

SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE AND STARCH

BLACK TIGER SHRIMPS

Pan-seared Black Tiger shrimps, marinated in garlic and herbs, served with a brandy cream sauce \$39.00 - GF

HALIBUT WITH GRILLED PINEAPPLE SALSA

Halibut filet served with chunky pineapple salsa \$48.00 GF - DF

SALMON SAFFRON FILET

Pan-seared Atlantic salmon, beurre blanc saffron sauce \$38.00 - GF

SALADS

SHERATON COBB SALAD

Mix of lettuces, tomatoes, smoked bacon, blue cheese, hard-boiled egg and roasted chicken, served with red wine vinaigrette \$25.00 - GF

HOUSE SALAD

Green lettuce, red onions, cherry tomatoes, seasonal berries and caramelized pecans, served with lemon and honey vinaigrette

V - GF - DF

Starter - 13.00\$

Main - \$20.00\$

CLASSIC CAESAR SALAD

Romaine lettuce, Caesar dressing served with freshly grated Parmesan cheese, bacon and crispy croutons

Starter - \$15.00

Main - \$21.50

MAIN COURSE

SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE AND STARCH

CORNISH HEN

Grilled half Cornish hen « à la Diavola » \$33.00 GF - DF

10 OZ AAA NYC STEAK

Grilled steak with fries, served with a red wine sauce \$55.00 - DF

FILET MIGNON

Grilled filet mignon, seasoned with Montréal steak spices, served with a red wine sauce GF - DF

8oz - \$59.00

12oz - \$75.00

NAGANO PORK CHOP

Nagano pork chop seasoned with sweet brown sugar and smoky paprika rub, creamy ricotta cheese and fresh herbs, served with fig and balsamic glaze \$48.00

- GF

PASTA

SEAFOOD RAVIOLIS

Shrimps, crab, lobster and lemon zest raviolis, served in a brandy and garlic cream sauce, garnished with tobiko and fresh herbs \$36.00

PENNE ROMANOFF

Al dente Penne, cracked pepper, roasted garlic and vodka cream sauce, served with fresh herbs and shaved Parmigiano-Reggiano \$25.00 - V

VEGETERIAN CORNER

GRILLED CAULIFLOWER

Grilled cauliflower steak, roasted chickpeas and grilled red peppers purée \$21.00

V - GF - DF

WILD MUSHROOM

WELLINGTON

House-made puff pastry filled with mixture of mushrooms and creamy goat cheese,, served with vegetable gravy and seasonal vegetable \$29.00 - V

SHERATON ON THE STREET

CLASSIC SHERATON BURGER

Angus beef burger served on a brioche bread, garnished with lettuce, tomatoes and red onions, with French fries \$25.00

SMOKY HABANERO BRIE BURGER

Melted Brie cheese, smoky habanero house-made mayo, Angus beef, lettuce and fried onions, served on a brioche bun with French fries \$29.00

BOURBON STREET BURGER

Angus beef, house-made bourbon BBQ sauce, bacon, fried onions and cheddar cheese, served on a brioche bun with French fries \$29.00

STEAK SANDWICH (7 OZ)

7 oz steak grilled to your liking, served on garlic butter ciabatta bread, garnished with melted cheddar, mushrooms, caramelized onions and peppers. Served with French fries \$42.00

CLUB SANDWICH

Grilled and seasoned chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes and mayo on a grilled country bread, served with French fries \$27.00 - DF

SMOKED MEAT SANDWICH

Smoked beef brisket on rye bread, garnished with zesty Dijon mustard, coleslaw and pickles, served with French fries \$29.00 - DF

FISH AND CHIPS

Atlantic cod loin deep fried in a house batter, served with French fries, and house-made tartare sauce \$30.00 - DF

EXTRAS

WITH THE PURCHASE OF A MAIN COURSE

Grilled chicken \$12.00

Salmon filet \$14.00

Tofu \$9.00

Black Tiger Shrimp \$5.00 each

Cheese \$5.00