

GREASY SPOON

Entrees

AILES DE POULET
Chicken wings 16

TREMPETTE AUX ARTICHAUTS
Mélange de fromages et artichauts
Cheese blend and artichokes 18

CALMARS CROUSTILLANTS
Sauce mayo épicée
Spicy mayo sauce 18/28

CROQUETTES DE FROMAGE DE CHÈVRE
Miel épicé, roquette
Goat cheese, spicy honey, arugula 16

ESCARGOTS GRATINÉS
Au beurre de noisette et fromage gruyère
With hazelnut butter and gruyere cheese 18

MAC & CHEESE 16
4 fromages / 4 cheese
Gruyère, cheddar blanc, swiss, parmesan
Avec homard / With lobster 25

MÉDAILLON DE HOMARD
Ail, échalottes françaises, concassé de tomates, mousse velouté de bisque et champignons sauvages
Garlic, French shallots, crushed tomatoes, velvety bisque mousse & wild mushrooms 16/29

TARTARES ET SALADES

TARTARE DE SAUMON
Saumon, câpres, échalottes française, citron, crème hoseradish / Salmon, capers, french shallots lemon, hoseradish cream 19/23

TARTARE DE THON
Purée d'avocat, thon aromatisé à la sauce mirin
Avocado purée, tuna flavoured with mirin sauce 21/25

TARTARE DE BŒUF
Filet mignon, parmesan, échalottes françaises, coriandre, œufs de caille et huile de truffe
Filet mignon, parmesan, french shallots, coriander, quail eggs and truffle oil 20/24

TRILOGIE (avec frites/with fries)
Boeuf, saumon et thon / beef, salmon and tuna 55

SALADE CEASAR
Sauce ceasar et croûtons maison, bacon croustillant
Caesar sauce crispy bacon, croutons 16
Extra Poulet 7 / Extra Homard 12

SALADE MAISON
Salade mélangée, poivrons, tomates cerises, concombres, échalottes françaises, vinaigre balsamique / Mixed salad, peppers, cherry tomatoes, cucumber, french shallots balsamic vinegar 14/24

BURGERS

VÉGÉ BURGER
Fèves, lentil, carottes, champignons, oignons sautés, fromage de chèvre et salade rocket
Beans, lentils, carrots, sautéed onions, mushrooms, goat cheese and rocket salad 23

BURGER POULET FRIT
Mayonnaise épicée, coleslaw, cornichons, fromage cheddar et laitue boston / Spicy mayo, coleslaw, pickles, cheddar cheese and boston lettuce 24

CHEESEBURGER CLASSIQUE
Oignons, cornichons, laitue, tomates, fromage cheddar et sauce maison. / Onions, pickles, tomato, lettuce, cheddar cheese & home sauce 25

TUNA BURGER
Algues wacame, champignons de paris, relish de tomates roma, mayo aioli au wasabi, sashimi de thon poêlé / Wacame seaweed, Paris mushroom, Roma tomato relish, Aioli wasabi Mayo, seared sashimi tuna 26

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE DE BOEUF ANGUS 1855 AAA (9oz)
Sauce de veau, légumes du jour et frites
Veal reduction with vegetables of the day and fries 37

BROCHETTE DE POULET
Poitrine de poulet, riz au safran et légumes du jour
Chicken breast, rice with saffron, veggie of the day 28

GUEDILLES DE HOMARD CREVETTES LOBSTER ROLL SHRIMP
Mayonnaise à l'ail rôti, oignon vert, croustilles de patates douce
Roasted garlic mayo, sweet potato chips
Prix du marché/market price

FISH N CHIPS
Morue à la bière, sauce tartare et pommes de terre allumettes / Beer battered cod, tartar sauce & match stick fries 28

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES RÔTIÉS
Purée de patates à l'ail confit / Lamb chops grilled roasted, mashed potatoes with garlic confit 45

NEW YORK STEAK 1855 AAA (12oz)
Sauce de veau, légumes du jour ou frites
Veal reduction veggies of the day or fries 39

À CÔTÉS

POUTINE MAISON 12
FRITES TRUFFE ET PARMESAN 14
FRITES 6
PATATES DOUCES SWEET POTATO FRIES 7
LÉGUMES DU JOUR PM

DESSERTS

BISCUIT MI-CUIT
Brisures de chocolat et crème glacée à la vanille
Chocolate chips & scoop of vanilla ice cream 13

GATEAU AU FROMAGE
Servis avec coulis de fruit rouge 14

CRÈME BRÛLÉE 13

DESSERT DU JOUR