

Keela

Pains Maison - House Breads

Légumes & Fromage aux Cajou - Veggies & Cashew Cheese \$13

zucchini, oignons rouges, rapinis - zucchini, red onions, rapini

Piri Piri - Piri Piri \$13

beurre à piri piri, cheddar, mozzarella
piri piri buter, cheddar, mozzarella

Pesto & Ail - Garlic & Pesto \$13

pesto aux graines de citrouille, cheddar, mozzarella -
pumpkinseed pesto, cheddar, mozzarella

Plats Principaux - Mains

Filet Mignon Steak Frites - Filet Mignon Steak & Fries \$48 sauce aux poivres - pepper sauce

Côtelette de Porc Panée - Breaded Pork Chop \$23

choux de bruxelles, purée de choufleurs, au jus - brussels
sprouts, cauliflower purée, au jus

Burger Keela - Keela Burger \$19

boeuf hachée maison, fromage, bacon, cornichons, oignons,
servi avec des frites - house ground beef, cheese, bacon, pickles,
onions, served with fries

Rigatoni Bolognaise- Rigatoni Bolognese \$21

bolognaise maison, parmesan - homemade bolognese,
parmesan

Ragoût de Champignons - Mushroom Ragu \$18

courge delicata, fromage aux cajou, roquette - delicate squash,
cashew cheese, argula

Poisson Rôti au Four - Oven Roasted Fish \$38

légumes de saison, beurre à l'ail & vin blanc - seasonal
vegetables, garlic butter & white wine

A Côtés - Sides

Frites Maison - Homecut Fries \$7

Noeud d'Ail - Garlic Knots \$10

Petite Salade - Side Salad \$7

Pain Nature - Plain Bread \$3

Entrées - Appetizers

Tartare de Saumon - Salmon Tartare \$19

avocat, wafu, gingembre, chips de crevettes - avocado,
wafu, ginger, shrimp chips

Pieuvre Grillée - Grilled Octopus \$25

fregula, italian sausage, baby spinach - fregula, saucisse
italienne, bébés épinards

Boulettes de Viandes - Meat Balls \$18

sauce tomates, ricotta, béchamel - tomato sauce, ricotta,
bechamel

Salade de Betteraves et de Courge Delicata - Beet & Delicata Squash Salad \$15

mélange des salades vertes, parmesan, graines de
tournesol - mixed greens, parmesan, sunflower seeds

Carpaccio de Céleri Rave - Celery Root

Carpaccio \$14

beurre noisette, cheddar agé, dijon - brown butter, old
cheddar, dijon

Tartare de Boeuf - Beef Tartare \$21

herbes fraîches, jaune d'oeuf, aioli aux truffe - fresh
herbes, egg yolk, truffle aioli

Crevettes Rôtis - Roasted Shrimp \$17

beurre piri piri, émietter sésames et panko maison - piri
piri butter, sesame seed & panko house crumble

Desserts - Desserts

Desserts Pâte Frite - Fried Dough \$10

nutella, chocolate blanc - nutella, white chocolate

Crème Glacée Maison - Homemade Ice

Cream \$8

demandez-nous nos saveurs - ask us about our flavours

Sorbet Maison - Homemade Sorbet \$7

demandez-nous nos saveurs - ask us about our flavours

Cocktails Maison \$14

Sassy Sage tequila blanco, amero, jus ananas, sage, lime

Petit Punch vodka skyy, lillet, sirop de vanille, jus citron

Bulles - Bubbles

Kontakt pinot gris-traminer-welschriesling, meinklang, burgenland AUT 2020 \$52

Rosé & Orange

Sottise grolleau, le sot de l'ange, touraine, FRA 2020 \$53

Materia Prima xarel-lo, malvasia fina, parés baltà, penedès, ESP 2020 \$60

Ubuntu merlot, carignan, sota els àngels, empordà ESP 2019 \$61

Roug'é Clair, cariñena, garnacha, domaine ledogar, corbières FRA 2020 \$62

Auachronie syrah, grenache, cinsault, dom. les terres promises, provence FRA 2020 \$62

Ma Terre cinsault, syrah, henri milan, saint remy de provence, FRA 2020 \$64

Bourgueil Rosé d' Equinoxe, cabernet franc, yannick amirault, bourgueil FRA 2019 \$66

4 Caminos, viura, bodegas moraza, vallée de l'ebre ESP 2019 \$66

Pim Pam Pink vinyes singulars, xarel, parellada, garnacha blanc, sumos blanc, malvasia,, catalunya, ESP 2020 \$68

Ottomani trebbiano-malvasia, ottomani, toscane, ITL 2019 \$80

Old Fashion à la Pomme bourbon, sirop de pomme, amers

Sbagliato campari, vermouth rosso, cava, soda

Les Parcelles "Tête Nat" pétillant naturel, les têtes, panzoult FRA 2020 \$61

Blanc

Pandamonium riesling, schiefer, ALM \$45

Autres Terres char. chenin blanc, mauzac blanc, dom. les hautes terres, 2020 \$57

Vouvray chenin blanc, sébastien brunet, touraine FRA 2020 \$62

Il Bianco vermentino, il torchio, ligurie, ITL 2019 \$65

Fleur sauvignon blanc, sauvignon gris, Jonc Blanc, guyenne, FRA 2019 \$66

Folk Machine, chenin blanc, merritt island, EU 2020 \$68

Goldeneye grüner veltliner, loin de l'oeil, mosse, loire, FRA 2019 \$68

Mother Rock White pinot noir, cab sauv. mother rock, swartland, ZA 2020 \$69

HOBO chardonnay, somoma, EU 2019 \$70

Sassayen L'Epicourchois Sauvignon blanc, luc percher, cheverny FRA 2017 \$71

Rouge

Monastrell viognier, parajes del valle, jumilla ESP 2020 \$45

Moraza tempranillo, bodegas moraza, rioja, ESP 2019 \$50

Planeta frappato, aziende agricole planeta vittoria, ITL 2018 \$54

Elodie Balme grenache , carignan, syrah, dom. elodie balme, côtes du rhône, FRA 2020 \$55

Les Enfants Sauvages syrah, cinsault, mourvèdre, dom. les enfant sauvage, côtes catalanes FRA 2020 \$60

Malolactix grolleau, gamay, cabernet franc, melon de bourgogne, le sot de l'ange, azay-le-rideau FRA \$65

Contrappunto cab. sauvignon, sangiovese, tunia, toscane ITL 2019 \$70

Coteaux Bourguignons gamay-pinot noir, guillot-broux, bourgogne, FRA 2018 \$80

Class Hic grenache, mourvèdre, syrah, terroirs du mistral, C.D.R, FRA 2019 \$50

Mesdi nebbiolo, 460 casina bric, serralunga d'alba, ITL \$53

El Burro malbec, santa julia, mendoza AR 2021 \$55

La Peau L'ourse cabernet franc, dom. de la martinière, chinon FRA 2020 \$58

Flow cariñena, sota els àngels, catalunya, ESP 2019 \$62

Vin de Copains grenache, cinsault, wilfried, côtes du rhône, FR 2019 \$69

Waiting for Tom zweigelt, st laurent, blaufränkisch, rennersistas, burgenland, AT 2018 \$77

Lacaldera grechetto, occhipinti, lazio ITL 2019 \$85