



N E L L I G A N

---

## DÉJEUNERS BREAKFAST

SERVI AU MÉCHANT BOEUF DU LUNDI AU DIMANCHE 7H À 10H30

SERVED AT MÉCHANT BOEUF FROM MONDAY TO SUNDAY 7AM TO 10:30AM

ASSIETTE DE VIENNOISERIES Confiture maison, beurre composé et mélange de fruits de saison PASTRY PLATTER - Home-made jam, compound butter and seasonal fruits	12	OEUFS BÉNÉDICTINE AU SAUMON FUMÉ Sauce hollandaise, graines de pavot, asperges poêlés, salade de bébé chou frisé, pommes vertes et balsamique blanc SMOKED SALMON EGGS BENEDICT - Hollandaise sauce with poppy seeds, pan-seared asparagus, served with baby kale, green apple and white balsamic salad	19
PARFAIT AU YOGOURT ET THÉ MATCHA Graines de tournesol, mangue, ananas poêlé, poudre de chocolat noir et granola maison YOGURT AND MATCHA TEA PARFAIT - Sunflower seeds, pan-seared mango and pineapple, dark chocolate powder and home-made granola	12	OEUFS BÉNÉDICTINE VÉGÉTARIEN VEGETARIAN BENEDICTINE EGGS	16

---

## GRIGNOTINE SNACKS

CHOCOLAT AU LAIT SUITE 88 MILK CHOCOLATE SUITE 88	8	JELLY BEANS	9
CHOCOLAT NOIR SUITE 88 DARK CHOCOLATE SUITE 88	8	NOIX DE CAJOUS CASHEW NUTS	10
NOIX ET FRUITS SÉCHÉS NUTS AND DRIED FRUITS	8	AMANDES FUMÉES SMOKED ALMONDS	10
OURSONS EN GELÉE JELLY BEARS	7	CHIPS PRINGLE	4.25



NELLIGAN

Des frais fixes de 3 \$, les taxes (TPS et TVQ) et le pourboire (15%) seront ajoutés à votre facture pour chaque livraison.

A \$3 fixed fee, taxes (QST and GST) and tips (15%) will be added to your bill for each delivery.

MENU SERVICE AUX CHAMBRES

LUNDI AU VENDREDI - 11H À 22H

SAMEDI ET DIMANCHE - 10H30 À 22H

ROOM SERVICE MENU

MONDAY TO FRIDAY - 11AM TO 10PM

SATURDAY AND SUNDAY - 10:30AM TO 10PM

ENTRÉES APPETIZER

BURRATA 26
Huile de basilic, poudre d'olives vertes, brunoises de tomates, roquette et croûtons de pain campagne
Basil oil, green olive powder, tomato brunoises, summer arugula and rustic bread croutons

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC 20
Raisins rouges, noix variées, chutney aux figues et oignons et baguette
QUEBEC CHEESE PLATTER - Red grapes, mixed nuts, fig and onion chutney and baguette

ASSIETTE DE CHARCUTERIES / 2 PERSONNES 29
Graines de moutarde maison, champignons shimiji marinés et baguette
COLD CUT PLATTER FOR 2 - Homemade grainy mustard, pickled shimiji mushrooms and baguette

SALADE GRECQUE 18
Feta émiettée, biscotte à l'huile d'olive et tomates, origan frais, oignons rouges et olives Kalamata
GREEK SALAD - Crumbled feta, tomato and olive oil-soaked rusk, fresh oregano, red onions and Kalamata olives

SALADE VERTE FRAÎCHE AU POULET GRILLÉ OU AUX CREVETTES 20
Asperges pochés, pois mange-tout, laitue mâche, endives, radis, vinaigrette au citron et oranges
FRESH GREEN SALAD WITH CHOICE OF GRILLED CHICKEN OR SHRIMP - Poached asparagus, snow peas, mache lettuce, endives, radishes, lemon and orange dressing

TARTARE DE SAUMON BIOLOGIQUE ENTRÉE 17
Suprêmes d'oranges, pistou d'estragon. PLAT / MAIN COURSE 27
Plat servi avec choix de salade ou frites
ORGANIC SALMON TARTARE - Orange supremes and tarragon pistou. Main course served with a choice of french fries or salad

TARTARE DE BOEUF ANGUS ENTRÉE 17
Plat servi avec choix de salade ou frites PLAT / MAIN COURSE 27
ANGUS BEEF TARTARE - Main course served with a choice of french fries or salad

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

SURLONGE DE BOEUF CAB 70N 29
Sauce aux poivres, asperges à l'ail noir et frites
GRILLED BEEF SIRLOIN 70Z - Pepper sauce, black garlic asparagus and french fries

BURGER AU FROMAGE GUINNESS 24
Boeuf AAA, oignons caramélisés, bacon, laitue Boston, tomates, mayonnaise au chipotle, servi avec frites ou salade
GUINNESS CHEESEBURGER - AAA beef, caramelized onions, bacon, Boston lettuce, tomato and chipotle mayonnaise, served with fries or green salad

SAUMON BIOLOGIQUE 28
Salade de betteraves et pamplemousse, asperges et riz basmati pilaf rôti
ORGANIC SALMON - Beetroot and grapefruit salad, asparagus and roasted basmati pilaf rice

DEMI POULET DE CORNOUAILLES RÔTI AU CITRON ET BEURRE 26
Pommes de terre grelots aux amandes et purée de pois sucrés
LEMON AND BUTTER ROASTED HALF CORNISH CHICKEN - Grelot potatoes with almonds and sweet pea puree

MAFALDINE AUX CREVETTES 25
Courgettes, gremolata à l'aneth et agrumes frais
SHRIMPS MAFALDINE PASTA - Zucchini, dill and fresh citrus gremolata

BURGER VÉGÉ À LA BETTERAVE ET HARICOTS NOIRS 21
Fromage feta fumé, chips de courges musquées, laitue Boston, champignon Portobello grillé, mayonnaise à l'ail noir, servi avec frites ou salade
BEET AND BLACK BEAN VEGGIE BURGER - Smoked feta cheese, butternut squash chips, Boston salad, grilled portobello mushroom and black garlic mayonnaise

CHOU-FLEUR MARINÉ AU PAPRIKA FUMÉ 20
Salsa de mangues, couscous israélien aux herbes et champignons grillés
CAULIFLOWER STEAK MARINATED WITH SMOKED PAPRIKA - Mango salsa, Israeli couscous with herbs and grilled mushrooms