

NELLIGAN

PETIT DÉJEUNER

De 7h à 11h

From 7am to 11am

Sandwich oeuf-bacon	12
Fromage Monterey Jack, laitue Boston et sauce Nelli Ajout de patates déjeuner + 5\$ Bacon & Egg Sandwich Monterey Jack cheese, Boston lettuce and Nelli sauce. Add breakfast potatoes for + 5\$	
Sandwich oeuf-saucisse	13
Gouda fumé, cornichons marinés. Ajout de patates déjeuner + 5\$ Sausage & Egg Sandwich Smoked gouda, over hard egg and dill pickles. Add breakfast potatoes for + 5\$	
Tartine à l'avocat	18
Servi sur pain au levain de la boulangerie Guillaume. Pico de gallo, fromage feta, graines de tournesol, pousses germées et huile végétale. Oeuf + 3\$ Served on sourdough bread from the Guillaume bakery. Avocado Tartine Pico de gallo, feta cheese, sunflower seeds, micro greens and vegetable oil . Egg + 3\$	
Oeufs bénédicines au jambon et fromage Gruyère	22
Servis avec fruits frais de saison et pommes de terre déjeuner Ham and Gruyère cheese eggs benedict Served with seasonal fresh fruits and breakfast potatoes	
Oeufs bénédicines forestiers	24
Champignons sauvages et fromage du Québec. Nappés de sauce hollandaise. Servis avec pommes de terre déjeuner et fruits frais de saison. Wild mushrooms and Quebec cheese. Topped with Hollandaise sauce. Served with breakfast potatoes and fresh seasonal fruit.	
Le déjeuner classique	21
2 oeufs au choix, bacon, saucisses déjeuner, jambon fumé, pommes de terre déjeuner, fruits frais de saison et rôties Classic Breakfast 2 eggs, bacon, breakfast sausages, smoked ham, breakfast potatoes, seasonal fresh fruits and toasts	
Bagel St-Viateur au saumon fumé	19
Fromage à la crème aux herbes, oignons marinés, concombres et câpres. Smoked Salmon St-Viateur Bagel Herb cream cheese, marinated onions, cucumbers and capers.	
Gruau macadamia et bananes	15
Gruau au lait de macadamia, bananes et miel, tofu soyeux grillé. Servi avec choix de pain de seigle, pain brun ou bagel. Oatmeal with macadamia milk, bananas and honey, grilled silken tofu. Served with choice of rye bread, brown bread or bagel.	
LES EXTRAS	
Saucisses / Sausages	+ 5
Jambon / Ham	+ 5
Bacon	+ 4
Saumon fumé	+ 12
Galette de pommes de terre Yukon	+ 5
Granola	+ 3
Panier de viennoiseries / Pastry basket	+ 12

À LA CARTE

De 11h30 à 22h30h

From 11:30am to 10:30pm

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée	15
Bière rousse, fromage gruyère & Cantonnier Onion soup Red beer, gruyere cheese & Cantonnier	
Salade grecque	18
Tomates cerises, concombres, oignons rouges, poivrons verts, olives Kalamata, feta fumé, croûtons, origan Avocat +3 crevette +4 poulet +10 Greek salad Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, green peppers, olives Kalamata, smoked feta, croutons, oregano Avocado +5 shrimp +4 chicken +10	
Salade César traditionnelle	16
Laitue romaine, tranches de bacon caramélisées à l'érable, chapelure, câpres frites, caviar de moutarde, vinaigrette César Romaine lettuce, maple caramelized bacon slices, breadcrumbs, fried capers, mustard caviar, Caesar vinaigrette	
Galotiry frais maison	20
Servi avec pain de campagne grillé, pomegrenade et confiture d'oignons Home-made Galotiry Served with grilled country bread, pomegranate and onion jam	
Poutine	16
Fromage en grains, sauce brune maison. Ajout Brisket de bœuf +6\$ Cheese curds, and homemade gravy sauce. Add beef Brisket +6\$	
Calmars frits	19
Sauce tartare, togarashi, ciboulette Tartar sauce, togarashi, chives	

LES PLATS

Méchant Burger	28
Fromage Monterey Jack, bacon, laitue, tomates, oignons caramélisés, mayonnaise épicée. Servi avec des frites Monterey Jack cheese, bacon, lettuce, tomatoes, caramelized onions, spicy mayo. Served with fries	
Sandwich au poulet épicé	22
Mayonnaise au piment sucré, laitue Boston, tomate et fromage Monterey Jack. Servi avec frites maison. Spicy Chicken Sandwich Sweet chili mayonnaise, Boston lettuce, tomatoes and Monterey Jack cheese. Served with homemade fries.	
Burger végétarien	20
Burger de betteraves, haricots noirs, feta fumé, chips de courge musquée, oignons caramélisés & mayonnaise à l'ail noir. Servi avec frites maison. Veggie Burger Beets, black beans and smoked feta patty, butternut squash chips, caramelized onions & black garlic mayonnaise. Served with homemade fries.	
Tagliatelle Cacio e Pepe	32
Parmigiano Reggiano, purée de truffe et poivre noir concassé Parmigiano Reggiano, truffle puree and crushed black pepper	
Pavé de saumon canadien	32
Crumble de parmesan, dijonnaise, panko et persil, sauce beurre blanc et citron, servi avec choux de Bruxelles Canadian Salmon fillet Parmesan, Dijon, panko and parsley crumble, white butter sauce and lemon, served with Brussels sprouts	

COUPES DU BOUCHER

Bavette 7 oz	38
Filet mignon 8oz	56
Servis avec légumes du marché, choix d'à-côtés : frites, purée de pommes de terre ou salade verte et un choix de sauce: poivre, chimichurri ou Béarnaise Served with market vegetables, choice of sides: fries, mashed potatoes or green salad and a choice of sauce: pepper, chimichurri or Béarnaise	