

N E L L I G A N

PETIT DÉJEUNER

De 7h à 11h

From 7am to 11am

Sandwich oeuf-bacon 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\$	12
Sandwich oeuf-saucisse 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\$	13
Tartine à l'avocat Servi sur pain au levain de la boulangerie Guillaume. Pico de gallo, fromage feta, graines de tournesol, pousses germées et huile végétale. Oeuf + 3\$ Avocado Tartine On sourdough bread from the Guillaume bakery, Pico de gallo, feta cheese, sunflower seeds, micro greens and vegetable oil . Egg + 3\$	18
Oeufs bénédictine au jambon et fromage Gruyère 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	22
Le déjeuner classique 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	21
Bagel St-Viateur au saumon fumé Fromage à la crème aux herbes, oignons marinés, concombres et câpres. Smoked Salmon St-Viateur Bagel Herb cream cheese, marinated onions, cucumbers and capers.	19
Gruau macadamia et bananes 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.	15

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 Bière rousse, fromage gruyère & Cantonnier Onion soup Red beer, gruyere cheese & Cantonnier	15
Salade grecque 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 +3 shrimp +4 chicken +10	18
Salade césar traditionnelle Laitue romaine, tranches de bacon caramélisées à l'érable, chapelure, câpres frites, caviar de moutarde, vinaigrette César Caesar Salad Romaine lettuce, maple caramelized bacon slices, breadcrumbs, fried capers, mustard caviar, Caesar vinaigrette	16
Poutine Fromage en grains, sauce brune maison. Ajout Brisket de bœuf +6 Cheese curds, and homemade gravy sauce. Add beef Brisket +6	16
Calmars frits Sauce tartare, togarashi, ciboulette Fried Calamri Tartar sauce, togarashi, chives	24
Tartare de boeuf Échalotes, cornichons, Dijon à l'ancienne, ciboulette, Worcestershire, chips de poireaux, jaune d'œuf. Servi avec pain au levain Beef tartare Shallots, gherkins, old-fashioned Dijon, chives, Worcestershire, leek chips, egg yolk. Served with sourdough bread	22 32
Tartare de saumon Suprêmes d'orange, pesto d'estragon, échalottes et tabasco vert. Servi avec croutons de pain baguette Orange supremes, tarragon pesto, shallots and green tabasco. Served with baguette croutons	22 32

LES PLATS

Méchant Burger 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	28
Burger végétarien 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.	22
Pavé de saumon canadien 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	32
Côtes levées Saint-Louis en double cuisson Frites et sauce barbecue Méchant Boeuf Saint-Louis Ribs Fries and Méchant Boeuf's BBQ sauce	42
Tagliatelle aux fruits de mer Moules, pétoncles, calmars, crevettes blanches, ail, sauce crémeuse au vin blanc, ciboulette et parmesan Seafood tagliatelle Mussels, scallops, squid, white shrimp, garlic, white wine cream sauce, chives and Parmesan cheese	36
Bavette 7 oz Servi avec à côté frite ou salade, et sauce au choix Flank Steak Served with fries or salad, and a choice of sauce	38
Filet mignon 8oz Servi avec à côté frite ou salade, et sauce au choix Filet Mignon Served with fries or salad, and a choice of sauce	56