

SALLE À MANGER  
BAR-SALON  
DEPUIS 1975



NATIVE D'AMOS  
BRASSÉE À MTL  
DEPUIS 2014

## SNACKS

Trempeur poivrons rouges & feta, crudités -10

Olives *Castelvetrano*, lupins & citron confit -7

Oeuf mimosa classique -4

Saucisses\* érable & bière enroulées de bacon -8  
*\*Les Fermes Gaspior*

Escargots & baguette grillée, beurre persillade -8

Tartare de boeuf & chips | 75g -15

Plateau pour 2 -21

Oeuf mimosa, olives *Castelvetrano* et lupins, marinades, cheddar 2 ans, céleri au bleu, chips & trempette, dumplings de yams frits

Plateau de charcuteries\* -21

*Mortadelle, coppa, jambon de porcelet BH, pâté de campagne, saucissons, Douanier, cheddar 2 ans, chips, moutarde, marinades*  
*\*Les Fermes Gaspior & Aliments Viens*

Chips & trempette pois chiches & courge -7

Assiette de marinades de Dany -7

Bâtons de céleri au bleu & pacanes -7

Dumplings de yams frits & yogourt au concombre -7

Coquille St-Jacques -10

Falafels crème sure & sumac, navets marinés -9

Fromages -14 | avec accord bières -25

*Cheddar 2 ans, Bleu d'Élisabeth, Chèvre des Alpes, Douanier*

Sandwichs pas d'croûte -21

*Salade de dinde, salade de jambon, salade d'oeufs, cornichons, chips, moutarde, radis, beurre persillade, pain blanc toasté*  
*\*Extra scoop de salade dinde/jambon/oeufs +8*

## SALADES | ACCOMPAGNEMENTS | PLATS

Tomates & ricotta aux agrumes -9

Broco grillé, sauce César -12

Salade de concombres, croûtons -7

Salade verte-verte -6 | 12

César -8 | 16

Waldorf -8 | 16

*Endives, céleri, Grenoble, raisins, pommes, bleu*

Fattoushie de Steph -16

*Pitas grillées, navets marinés, feta, légumes, zaatar*

Légumes grillés -10

*Poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges*

Poêlée de champi -16

*Shitake, King Oyster, café, pleurotes*

Salade de chou -4

Pilées maison -6

*Yukon Gold & navet*

Frites & mayo maison -7

Spag sauce maman -16

*Spaghettini sauce à la viande*

Hamburger steak -18

*Pilées, champi, oignons, bacon, gravy*  
*\*Extra boulette de boeuf +8*

Fusilli Leo's -16

*Tempeh, pleurotes, chou-fleur, tournesol, roquette*

*\*Sans gluten, sans produit animal*

Tartare de boeuf -26

*Chips, frites, salade verte-verte | 150g*

Filet mignon -38

*Réduction balsamique à la bière, pilées, broco grillé | 225g*

Jarret d'agneau à la bière -28

*Pilées, broco grillé*

Omble de l'Arctique poêlé -22

*Chermoula, avoine nue, chou-fleur, poivrons*  
*\*Sans gluten*

Assiette Harricana -21

*Tourtière, ragoût, fèves au lard, salade de chou, frites, betteraves marinées, ketchup aux fruits*

Hot-dog *all-dressed* -9 | trio 16

*Saucisse\* érable et bière enroulée de bacon, fromage, salade de chou, cornichons, condiments*  
*\*Les Fermes Gaspior*

Guédille de homard de la Gaspésie -15

Club sandwich classique -16 | 18 pour 2

*Servi avec frites & salade de chou*

Burger végétarien -14

*Champi portobello, piperade, cheddar, roquette, cornichons, mayo estragon | Servi avec frites*

Burger de lotte -16

*Poisson en papillote, salade de chou épicée, laitue, tomate, sauce tartare | Servi avec frites*

Burger de boeuf\* & huître frite -22

*Sans huître frite -20*

*Fromage, bacon, cornichons, oignons, condiments*  
*Servi avec frites & salade de chou*

*\*Boucherie Lawrence*

Buffet du midi -19

*Lundi au vendredi | midi à 2pm*  
*Servi avec accord bière BH!*

Bières BH disponibles  
chez certains détaillants

## FORMULE BH

Assiette de grillades, roquette, moutarde -75

*Carré complet de côtelettes d'agneau, saucisses à la bière BH, filet mignon AAA | 225g & réduction balsamique à la bière*

Truite\* entière de Montebello grillée, citron -33

*\*Pisciculture Denis Ferrer | 2lbs*

Carré complet de côtelettes d'agneau -49

Faux-filet AAA de l'Î.-P.-É. | 425g -43

Poulet\* entier à la bière, frites -49

*\*Les Produits d'Antoine | Poulet de grain, sans hormones*

## DESSERTS | CAFÉS | DIGESTIFS

Gâteau aux carottes -5

Espresso, allongé -2.5

Amermelade, Amernoir -7

Crèmeux choco, tire-éponge -5

Café au lait, cappuccino -4

Night Cap -11

Gâteau Reine-Élisabeth -5

Thé -3

New Fashioned -11

Fier de travailler avec les producteurs de viande et poisson de culture éthique et artisans d'ici.  
Aliments Viens, Boucherie Lawrence, les Fermes Gaspior, les Produits d'Antoine, Pisciculture Denis Ferrer