

## MENU BRASSERIE HARRICANA

### Hors d'Oeuvres | Appetizers

Oeuf mimosa   Deviled egg .....	3.
Noix grillées épicées   Sweet & spicy grilled nuts .....	6.
Chips & Tremlette   Chips & Dips .....	6.
Grilled Cheese (extra bacon + 2) .....	7.
Bâtons de céleri au fromage bleu   Blue cheese stuffed celery .....	7.
Carrés de fondue au fromage   Cheese fondu squares .....	9.
Huîtres & bière   Oysters & beer (dz. disponible   dz. available) .....	9.
Tofu popcorn .....	12.
Plateau de fromages du Québec   Quebec cheese platter .....	14.
Croquettes de canard confit   Duck confit croquettes .....	15.
Guédille de homard   Lobster roll .....	15.
Croquettes d'esturgeon   Sturgeon croquettes .....	15.
Tartare de boeuf à la bière & Chips   Beer beef tartare & Chips .....	18.
Plateau pour 2   Platter for 2 .....	22.

Oeuf mimosa, chips & tremlette, bâtons de céleri au bleu, huîtres & bière, cheddar, marinades d'oignons doux, cornichons, noix grillées | Deviled egg, chips & dip, blue cheese celery, oysters & beer, cheddar, pickled onions, sweet cornichons, grilled nuts,

## Classiques | Classics

Salade César pour 2   Ceasar salad for 2 .....	16.
Club sandwich classique   Classic club sandwich .....	16   18 pour 2.
Burger garni d'une huître frite   Burger with fried oyster .....	20.
Boeuf éthique de la Boucherie Lawrence   Ethical meat from Boucherie Lawrence	
Burger végétarien   Vegetarian burger .....	14.
Burger de lotte   Monk fish burger .....	16.
Spaghettini sauce Maman   Spaghettini Mama Sauce .....	16.
Foie de veau poêlé   Pan seared veal liver .....	26.
Jarret d'agneau à la bière   Aled braised lamb shank .....	26.
Filet mignon .....	32.
Assiette Harricana   Harricana's Special .....	21.
Tourtière, ragoût, fèves au lard, salade de chou, frites, betteraves marinées, ketchup aux fruits   Meat Pie, ragout, baked beans, coleslaw, fries, marinated beets, fruit ketchup	

## Familial | Traditional

Salade de cœurs   « Hart » House salad .....	8.
Salade fattoushie de Steph   Stephie's fattoushie salad .....	16.
Salade de choux frisés   Kale Salad .....	16.
Filet de doré de lac   Lake Walleye fillet .....	29.
Faux Filet   Rib Eye Steak (400g   14oz) .....	38.
Poulet entier rôti à la bière   Beer can roasted chicken .....	49.
Assiette de grillades   Char-grilled platter .....	49.
Côtelettes d'agneau grillées, filet mignon, saucisses au vin blanc   Grilled lamb chops, filet mignon, white wine sausages	

## Les-À-Côtés | Side Orders

### Légumes | Vegetables

Carottes rôties au thym & miel   Roasted carrots thyme & honey .....	8.
Betteraves & feuillage   Beets & greens. ....	8.
Fèves vertes   Green beans. ....	8.
Poêlée de champignons   Pan seared mushrooms .....	16.
Pilée maison (patates Yukon Gold & navet)   House mash .....	6.
Frites & mayo maison   House fries & mayo. ....	6.
Fèves au lard   Baked beans .....	6.
Assiette de marinades de Dany   Dany's pickle plate .....	6.
Salade de chou   Coleslaw .....	3.

**Buffet du midi | Lunch Buffet .....**17.

Soupe, salade, 2 plats chauds, légumes, dessert, bière du jour ou soda maison, thé/café | Soup, salad, 2 warm dishes, vegetables, dessert, beer of the day or homemade soda, tea/coffee

## Desserts | Sweets

Gâteau Reine-Élisabeth   Queen Elizabeth cake .....	4.
Boule de Bourbon   Bourbon ball. ....	4.
Gâteau aux carottes   Carrot cake. ....	4.
Dessert du jour .....	xx.

## Cafés et thés | Coffee & Tea

Thé Camellia Sinensis (Sencha, Earl Grey, Menthe   Mint) .....	3.50.
Espresso .....	2.50.
Allongé. ....	2.50.
Double Espresso .....	3.00.
Double Allongé. ....	3.00.
Café au lait. ....	3.50.
Cappuccino. ....	3.50.