

SALLE À MANGER
BAR-SALON
DEPUIS 1975



NATIVE D'AMOS
BRASSÉE À MTL
DEPUIS 2014

SNACKS

Olives Castelvetro, lupins & citron confit -7

Oeuf mimosa classique -4

Tartare de boeuf & chips | 75g -15

Plateau pour 2 -21

Oeuf mimosa, olives Castelvetro et lupins, marinades, cheddar mi-fort, céleri au bleu, chips & trempette, falafels

Frites & mayo maison -7

Chips & trempette pois chiches & courge -7

Bâtons de céleri au bleu & pacanes -7

Falafels, crème sure & sumac, navets marinés -9

Assiette de marinades de Dany -7

Fromages -14 | avec accord bières -25

Cheddar mi-fort La Fromagerie St-Guillaume, brie triple crème Météorite, chèvre cendré Cendrillon*, pâte molle à croûte Sir Laurier d'Arthabaska**

**Sélection Alexis de Portneuf*

SALADES & LÉGUMES | PLATS

Salade verte-verte -6 | 12

César -8 | 16

Broco grillé, sauce césar -12

Carottes -8

Sauce au miel, graines de citrouille grillées, aneth

Fattoushie de Steph -16

Pitas grillés, navets marinés, feta, légumes, zaatar

Salade de chou -4

Pilées maison -6

Yukon Gold & navet

Spag sauce maman -16

Spaghettoni sauce à la viande

Hamburger steak -18

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

Tartare de boeuf -26

Chips, frites, salade verte-verte | 150g

Hot poularde -24

Pain boulangerie Automne, poulet de grain,
petits pois, choux de Bruxelles, sauce maison
Ferme Poulet d'Amours

Jarret d'agneau à la bière -28

Pilées, broco grillé

Mijoté de porc* gratiné -24

*Céleri rave, fromage Oka & sauce pommes,
érable, romarin | *Le Porc de Beaurivage*

Assiette Harricana -27

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

Saucisses* maison BH -16

*Porc haché, courge musquée, fromage en grain
Servi avec sauce BBQ | *Aliments Viens*

Poulet* entier à la bière, frites -49

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

Club sandwich classique -16 | 18 pour 2

Servi avec frites & salade de chou

Hot-dog all-dressed -9 | trio 16

Saucisse érable et bière enroulée de bacon,
fromage, salade de chou, cornichons, condiments
Les Fermes Gaspor

Guédille de homard de la Gaspésie -15

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 -21

Lundi au vendredi

Midi à 2pm

*Table d'hôte à volonté
Soupe, salade,
plat végé, plat non-végé,
accompagnements,
dessert et café*

**Servi avec accord de bière BH*

***Bières BH disponibles
dans certaines boutiques
spécialisées**

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

Fiers de travailler avec les producteurs de viande de culture éthique et artisans d'ici.

Aliments Viens, Boucherie Lawrence, les Fermes Gaspor, Poulet d'Amours et fils, Les Produits d'Antoine, Le Porc de Beaurivage.

SALLE À MANGER
BAR-SALON
DEPUIS 1975



NATIVE D'AMOS
BRASSÉE À MTL
DEPUIS 2014

SNACKS

Castelvetrano Olives, lupini & lemon confit -7

Deviled egg -4

Beef tartare & chips | 75g -15

Platter for 2 -21

Deviled egg, Castelvetrano olives & lupini, sweet pickles & onions, cheddar, blue cheese celery, chips & dip, falafels

Fries & house mayo -7

Chips & butternut squash hummus -7

Blue cheese and pecan celery -7

Falafels, sumac sour cream & pickled turnip -9

Dany's pickle plate -7

Cheese plate -14 | with beer pairing -25

Cheddar mi-fort La Fromagerie St-Guillaume, brie triple crème Météorite, chèvre cendré Cendrillon*, pâte molle à croûte Sir Laurier d'Arthabaska**

**Sélection Alexis de Portneuf*

SALADS & VEGGIES | MAINS

Green salad -6 | 12

Caesar -8 | 16

Grilled broccoli -12

Caesar sauce & parm

Carrots -8

Honey sauce, grilled pumpkin seeds, dill

Stephie's fattoushie salad -16

Grilles pita, pickled turnips, feta, vegetables, zaatar

Coleslaw -4

House mash -6

Yukon Gold & turnip

Mama sauce spag -16

Spaghettini with meat sauce

Hamburger steak -18

Mash, mushrooms, onions, bacon, gravy

**Extra beef patty +8*

Beef tartare -26

Chips, fries, green salad | 150g

Hot chicken -24

Boulangerie Automne bread, grain fed chicken, peas, Brussels sprouts, house sauce*

**Ferme Poulet d'Amours*

Beer braised lamb shank -28

Mash, grilled broccoli

Stewed porc* gratin -24

*Celeriac, Oka cheese & apple, maple, rosemary sauce | *Le Porc de Beurivage*

Harricana's special -27

Meat pie, ragout, baked beans, coleslaw, fries, pickled beets, fruit ketchup

BH sausages* -16

Ground porc, butternut squash, cheese curds*

*Served with beer BBQ sauce | *Aliments Viens*

Beer can roasted entire chicken*, fries -49

**Les Produits d'Antoine | Grain fed chicken, no hormones*

Classic club sandwich -16 | 18 pour 2

Served with fries and coleslaw

Hot-dog all-dressed -9 | trio 16

Bacon wrapped beer & maple sausage, cheese, coleslaw, pickles, condiments*

**Les Fermes Gaspor*

Gaspésie lobster roll -15

Veggie burger -14

Portobello mushroom, piperade, cheddar, arugula, pickles, tarragon mayo | Served with fries

Monk fish burger -16

Foil cooked fish, spicy coleslaw, lettuce, tomatoe, tartare sauce | Served with fries

Beef* burger & fried oyster -22

No fried oyster -20

*Cheese, bacon, pickles, onions, condiments
Served with fries and coleslaw*

**Boucherie Lawrence*

Lunch Buffet -21

Monday to Friday

12 to 2pm

All you can eat table d'hôte

*Soup, salad,
vegetarian main,
non-veg main,
side dishes,
desert & coffee*

**Served with BH beer pairing*

***BH beer available
in most specialized
boutiques**

DESERTS | COFFES | NGHTCAP

Carrot cake -5

Choco pot, honeycomb toffee -5

Queen Elizabeth cake -5

Espresso, allongé -2.5

Latte, cappuccino -4

Tea -3

Amermelade, Amernoir -7

Night Cap -11

New Fashioned -11

Proud to collaborate with local & ethical meat farmers and other local producers.

Aliments Viens, Boucherie Lawrence, les Fermes Gaspor, Poulet d'Amours et fils, Les Produits d'Antoine, Le Porc de Beurivage.