

Hors d'Oeuvres | Appetizers

Oeuf mimosa Deviled egg.....	4.
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.
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 bières et fromages 4 x 5 oz.....	25.
Chèvre des Alpes Cheddar 2 ans Cendré des Prés Bleu d'Élisabeth	
Plateau pour 2 Platter for 2.....	24.

Oeuf mimosa, chips & tremlette, bâtons de céleri au bleu, carrés de fondue au fromage, cheddar, marinades d'oignons doux, cornichons, noix grillées | Deviled egg, chips & dip, blue cheese celery, cheese fondu squares, 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 Sauce16.

Foie de veau poêlé | Pan seared veal liver (225g | 8oz).....27.

Jarret d'agneau à la bière | Aled braised lamb shank.....26.

Filet mignon Black Angus 1855 (225g | 8oz).....36.

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 coeurs “Hart” House salad.....	8.
Salade fattoushie de Steph Stephie’s fattoushie salad.....	16.
Salade de chou frisé Kale Salad.....	16.
Filet de doré de lac Lake Walleye fillet.....	29.
Faux Filet Rib Eye Steak Black Angus 1855 (400g 14oz).....	41.
Poulet entier rôti à la bière Beer can roasted chicken.....	49.
Assiette de grillades Char-grilled platter.....	55.
Côtelettes d’agneau grill�es, filet mignon balck angus 1855 (8oz), saucisses au vin blanc Grilled lamb chops, black angus 1855 filet mignon (8oz), white wine sausages	

Les- -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.
Po�l�e de champignons Pan seared mushrooms.....	16.
Pil�e 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.