

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.
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'Élizabeth	
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,

Plats | Mains

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.
Frittata de légumes & chèvre Veggie & goat cheese frittata ..	15.
Le shakshuka Shakshuka	17.
Jambon à la bière Beer braised ham bone	17.
Spaghettini sauce Maman Spaghettini Mama Sauce	16.
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

Plats | Mains

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 black 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.