



- DÉJEUNER - - BREAKFAST -

Pain doré | *French toast* **\$10.00**

Rôties | *Toast* **\$3.25**

Rôties avec fromage cheddar | *Toast with cheddar cheese* **\$4.50**

Grilled cheese | *Grilled cheese* **\$5.00** (ajouter bacon | *add bacon* + **\$3.00**)

Servi avec rôties (blanc/brun/seigle), pommes de terre avec tomate ou fruits, café ou thé
Served with toast (white/brown/rye), homestyle potatoes with tomato or fruit, coffee or tea

OEUFS | EGGS

1 oeuf au choix, avec bacon, saucisses ou jambon |
1 egg any style with bacon, sausage or ham **\$9.50**

2 oeufs au choix avec bacon, saucisses ou jambon |
2 eggs any style with bacon, sausage or ham **\$10.50**

OMELETTES ET SANDWICHES | OMELETTES AND SANDWICHES

Club matin | *Breakfast Club Sandwich* **\$12.00**

Omelette Jambon et cheddar | *Ham and cheese omelette* **\$13.00**

Omelette Western | *Western omelette* **\$14.00**

BÉNÉDICTES | BENEDICTS

Classique | *Classic*: Jambon ou bacon, sauce hollandaise |
Ham or bacon, hollandaise **\$14.00**

Forestière : Épinards, champignons, sauce hollandaise |
Spinach, Mushrooms, hollandaise **\$14.00**

EXTRAS | EXTRAS

Tomates | *Sliced tomato* **\$1.25**

Bacon (3) | *Bacon* **\$3.00**

Saucisses (3) | *Sausage* **\$3.00**

Jambon (3) | *Ham* **\$3.00**

Fruits frais | *Fresh fruit* **\$ 3.50**

BOISSONS | DRINKS

Chocolat chaud | *Hot chocolate* **\$2.00**

Café, thé, tisane | *Coffee, tea, herbal tea* **\$2.50**

Lait | *Milk* **\$2.50**

Jus (pomme, orange, canneberge) |
Juice (apple, orange, cranberry) **\$3.00**

Espresso | *Espresso* **\$3.00**

Cappuccino | *Cappuccino* **\$4.00**

Café latté | *Café latté* **\$4.50**



- LUNCH -

SOUPE ET SALADES | SOUP AND SALADS

Soupe du jour | Soup of the day \$5.00

Salade verte | House salad : Jeune mesclun, tomates cerises, concombre, vinaigrette au cidre de pomme | *Baby greens, cherry tomatoes, cucumber, apple cider vinaigrette* **\$5.50 / \$11.00**

Épinards | Spinach : Bébés épinards, mandarines, amandes, oignons rouges, canneberges séchées, vinaigrette aux graines de pavot | *Baby spinach, red onions, roasted almonds, mandarins, dried cranberries, poppy seed vinaigrette* **\$6.00 / \$12.00**

Salade de roquette | Arugula salad : Bébés roquette, copeaux de parmesan frais, vinaigrette au citron, graines tournesol | *Baby arugula, fresh parmesan shavings, lemon vinaigrette, sunflower seeds* **\$7.00 / \$14.00**

César Summerlea | Summerlea Caesar : Romaine, lardons, croûtons, parmesan frais, vinaigrette César Summerlea | *Romaine, bacon, parmesan, croutons, roasted garlic and Summerlea Caesar vinaigrette* **\$8.00 / \$16.00**

Salade bleue | Blue Salad : Jeune mesclun, noix de Grenoble rôties, fromage bleu, pommes, oignons rouges, vinaigrette à l'érable et Dijon | *Baby greens, roasted walnuts, blue cheese, apples, red onions, maple dijon vinaigrette* **\$7.50 / \$15.00**

Salade 1921 | 1921 Salad : Romaine, jeune mesclun, œuf cuit dur, poulet grillé, jambon, fromage suisse, tomates, vinaigrette au cidre de pomme | *Romaine, baby greens, hard-cooked egg, grilled chicken, ham, Swiss cheese, tomatoes, apple cider vinaigrette* **\$18.00**

ENTRÉES | ENTRÉES

Ailes de poulet colossales | Jumbo chicken wings : Sauce BBQ à la pêche OU sel et lime | *Peach BBQ sauce OR salt and lime* **4 @ \$12.00, 8 @ \$21.00, 12 @ \$28.00**

Nachos Summerlea | Summerlea nachos : Nachos de maïs, fromage Monterey Jack, pico de gallo, olives noires, crème sure (ajouter poulet) | *Corn nachos, Monterey Jack cheese, pico de gallo, black olives, sour cream (add chicken + \$7.00)* **1p @ \$8.00, 2p @ \$15.00**

Poutine maison | Homemade poutine : Pommes de terre fraîchement coupées, sauce poutine, fromage en grains | *Freshly cut potatoes, poutine sauce with cheese curds* **\$9.00**

Le quatuor | Foursome platter : Bâtonnets de fromage et de courgette frits, doigts de poulet, rondelles d'oignon, et trempettes | *Fried cheese and zucchini sticks, chicken fingers, onion rings, and dipping sauces* **\$28.00**

Crevettes tempura | Tempura shrimp : Sauce chili sucré | *Sweet chili sauce* **\$12.00**

Chips de pommes de terre | Homestyle chips : Avec trempette ranch | *With ranch dip* **\$6.00**

Calmars frits | Fried calamari : Sauce rémoulade | *Remoulade dipping sauce* **\$15.00**

SANDWICHES ET ROULÉS | SANDWICHES & WRAPS

Classiques | Classics : Tomates | *Tomato* **\$4.25**
Jambon et fromage | *Ham & cheese* **\$5.50**
Salade au thon | *Tuna salad* **\$5.25**
Salade aux œufs | *Egg salad* **\$4.75**
Salade au poulet | *Chicken salad* **\$5.75**
BLT | *BLT* **\$7.50**

Club classique | Classic club : Poulet grillé, bacon, tomates, laitue | *Grilled chicken, bacon, tomato, lettuce* **\$16.00**

Guédille au homard | Lobster Roll : Homard, oignons verts, céleri, mayonnaise, laitue, micro coriandre | *Lobster, green onions, celery, mayonnaise, micro coriander* **\$20.00**

Wrap au poulet croustillant | Crispy chicken wrap : Vinaigrette César, bacon, fromage parmesan, romaine | *Caesar vinaigrette, bacon, parmesan cheese, romaine* **\$14.00**

Sandwich rôti de boeuf au jus | Roast beef sandwich au jus : Rôti de boeuf cuisiné sur place, finement tranché avec oignons caramélisés, fromage suisse, aioli au raifort, au jus, sur un petit pain artisanal moelleux | *Roast beef cooked in-house, thinly sliced with caramelized onions, swiss cheese, horseradish aioli, au jus, on a soft artisan bun* **\$15.00**



- LUNCH -

BURGERS | BURGERS

Garnitures comprises : laitue, tomate, oignon rouge, cornichons | *Garnishes include: lettuce, tomato, red onion, pickles*
Servi avec des frites ou salade verte | *Served with fries or green salad*
Bacon supplémentaire | *Extra bacon* **\$2.00**

Burger | Hamburger \$13.00

Burger au fromage | Cheeseburger : Choix de Cheddar américain, bleue, Monterey Jack, mozzarella, ou suisse | *Choice of: American cheddar, Blue Cheese, Monterrey Jack, Mozzarella or Swiss* **\$15.00**

Poitrine de poulet grillée | Grilled chicken \$15.00

Burger végétarien « Beyond Meat » | Vegetarian burger "Beyond Meat" \$15.00

QUESADILLAS | QUESADILLAS

Quesadilla au poulet | Chicken quesadilla : Poulet grillé, Monterey Jack, oignons verts, servie avec crème sure et pico de gallo | *Grilled chicken, Monterey Jack, green onions, served with sour cream and pico de gallo* **\$12.00**

Quesadilla aux légumes grillés | Grilled vegetable quesadilla : Fromage Monterey Jack, haricots noirs, maïs, poivrons, oignon rouge, oignon vert, crème sure, picco de gallo | *Monterey Jack cheese, black beans, corn, sweet peppers, red onion, green onion, sour cream, picco de gallo* **\$10.00**

PIZZAS | PIZZAS

Margherita : Sauce tomate, tomates Roma, mozzarella, basilic frais, huile d'olive | *Tomato sauce, Roma tomatoes, mozzarella, fresh basil, olive oil* **\$9.00**

Classique | Classic : Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, huile d'olive, origan | *Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, olive oil, oregano* **\$9.50**

Toute garnie | All-dressed : Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms, mozzarella* **\$10.00**

Italienne | Italien : Sauce tomate, saucisses italiennes, poivrons rôtis, mozzarella, oignons caramélisés, origan, huile de truffe | *Tomato sauce, Italian sausage, roasted peppers, mozzarella, caramelized onions, oregano, truffle oil* **\$11.00**

Amateurs de viande | Meat lovers : Sauce tomate, pepperoni, viande fumée, saucisses italiennes, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, smoked meat, Italian sausage, mozzarella* **\$12.00**

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

Tendres de poulet et frites | Chicken tenders and fries \$13.00

Assiette de sandwich à la viande fumée | Smoked meat platter : Avec frites et salade de chou | *With fries and coleslaw* **\$16.00**

Hamburger steak maison | Home-style hamburger steak : Avec purée de pommes de terre, rondelle d'oignon, pois sucrés, sauce | *With mashed potatoes, onion ring, sweet peas, and gravy* **\$16.00**

Spaghetti bolognaise | Spaghetti bolognese : Sauce bolognaise, basilic frais, copeaux de parmesan | *Bolognese sauce, fresh basil, parmesan shavings* **\$14.00**

Casarecce primavera | Primavera Casarecce : Medley de légumes, huile d'olive, fromage feta | *Vegetable medley, olive oil, feta cheese* **\$15.00**

Poisson-frites | Fish and chips : En pâte de bière, avec des frites fraîchement coupées | *In beer-batter, with freshly cut fries* **\$15.00**

Saumon grillé | Grilled salmon : Saumon servi sur légumes en julienne et chou de Savoie sauté, réduction de miel et soya | *Salmon served on a bed of julienne vegetables and Savoy cabbage with honey and soy reduction* **\$20.00**

Steak et frites | Steak and fries : Bavette de boeuf, frites fraîchement coupées, aioli raifort et ail rôti | *Bib steak, freshly cut fries, horseradish roasted garlic aioli* **\$27.00**



- MENU DU SOIR - - DINNER -

SOUPE ET SALADES | SOUP AND SALADS

Soupe du jour | Soup of the day \$5.00

Salade verte | House salad : Jeune mesclun, tomates cerises, concombre, vinaigrette au cidre de pomme | *Baby greens, cherry tomatoes, cucumber, apple cider vinaigrette* **\$5.50 / \$11.00**

Épinards | Spinach : Bébés épinards, mandarines, amandes, oignons rouges, canneberges séchées, vinaigrette aux graines de pavot | *Baby spinach, mandarins, almonds, red onions, dried cranberries, poppy seed vinaigrette* **\$6.00 / \$12.00**

Salade de roquette | Arugula salad : Bébés roquette, copeaux de parmesan frais, vinaigrette au citron, graines de tournesol | *Baby arugula, fresh parmesan shavings, lemon vinaigrette, sunflower seeds* **\$7.00 / \$14.00**

César Summerlea | Summerlea Caesar : Romaine, lardons, croûtons, parmesan frais, vinaigrette César Summerlea | *Romaine, bacon, parmesan, croutons, roasted garlic and Summerlea Caesar vinaigrette* **\$8.00 / \$16.00**

Salade bleue | Blue Salad : Jeune mesclun, noix de Grenoble rôties, fromage bleu, pommes, oignons rouges, vinaigrette à l'érable et Dijon | *Baby greens, roasted walnuts, blue cheese, apples, red onions, maple dijon vinaigrette* **\$7.50 / \$15.00**

Salade 1921 | 1921 Salad : Romaine, jeune mesclun, œuf cuit dur, poulet grillé, jambon, fromage suisse, tomates, vinaigrette au cidre de pomme | *Romaine, baby greens, hard-cooked egg, grilled chicken, ham, Swiss cheese, tomatoes, apple cider vinaigrette* **\$18.00**

ENTRÉES | ENTRÉES

Ailes de poulet colossales | Jumbo chicken wings : Sauce BBQ à la pêche OU sel et lime | *Peach BBQ sauce OR salt and lime* **4 @ \$12.00, 8 @ \$21.00, 12 @ \$28.00**

Nachos Summerlea | Summerlea nachos : Nachos de maïs, fromage Monterey Jack, pico de gallo, olives noires, crème sure (ajouter poulet) | *Corn nachos, Monterey Jack cheese, pico de gallo, black olives, sour cream (add chicken + \$7.00)* **1p @ \$8.00, 2p @ \$15.00**

Poutine maison | Homemade poutine : Pommes de terre fraîchement coupées, sauce poutine, fromage en grains | *Freshly cut potatoes, poutine sauce with cheese curds* **\$9.00**

Le quatuor | Foursome platter : Bâtonnets de fromage et de courgette frits, doigts de poulet, rondelles d'oignon, et trempettes | *Fried cheese and zucchini sticks, chicken fingers, onion rings, and dipping sauces* **\$28.00**

Crevettes tempura | Tempura shrimp : Sauce chili sucré | *Sweet chili sauce* **\$12.00**

Chips de pommes de terre | Homestyle chips : Avec trempette ranch | *With ranch dip* **\$6.00**

Calmars frits | Fried calamari : Sauce rémoulade | *Remoulade dipping sauce* **\$15.00**

PIZZAS | PIZZAS

Margherita : Sauce tomate, tomates Roma, mozzarella, basilic frais, huile d'olive | *Tomato sauce, Roma tomatoes, mozzarella, fresh basil, olive oil* **\$18.00**

Classique | Classic : Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, huile d'olive, origan | *Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, olive oil, oregano* **\$19.00**

Toute garnie | All-dressed : Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms, mozzarella* **\$20.00**

Italienne | Italian : Sauce tomate, saucisses italiennes, poivrons rôtis, mozzarella, oignons caramélisés, origan, huile de truffes | *Tomato sauce, Italian sausage, roasted peppers, mozzarella, caramelized onions, oregano, olive oil* **\$22.00**

Amateurs de viande | Meat lovers : Sauce tomate, pepperoni, viande fumée, saucisses italiennes, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, smoked meat, Italian sausage, mozzarella* **\$24.00**



- MENU DU SOIR - - DINNER -

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

Tendres de poulet et frites | *Chicken tenders and fries* \$13.00

Assiette de sandwich à la viande fumée | *Smoked meat platter* : Avec frites et salade de chou |
With fries and coleslaw **\$16.00**

Hamburger steak maison | *Home-style hamburger steak* : Avec purée de pommes de terre, rondelle d'oignon, pois sucrés, sauce | *With mashed potatoes, onion ring, sweet peas, and gravy* **\$16.00**

Spaghetti bolognaise : Sauce bolognaise, basilic frais, copeaux de parmesan |
Bolognese sauce, fresh basil, parmesan shavings **\$14.00**

Casarecce primavera | *Primavera Casarecce* : Medley de légumes, huile d'olive, fromage feta |
Vegetable medley, olive oil, feta cheese **\$15.00**

Poulet au cari et noix de coco | *Curry and coconut chicken* : Cuisse de poulet mijotée dans notre sauce au cari et noix de coco faite maison, riz basmati, salade à la mangue |
Chicken thigh simmered in our homemade curry and coconut sauce, with basmati rice and mango salad **\$19.00**

Thon saisi en croûte de sésame | *Sesame-cruste seared tuna* : Julienne de légumes et chou de Savoie sauté, réduction de miel et soya | *Vegetable julienne and sauteed Savoy cabbage with honey and soy reduction* **\$26.00**

Fajitas | *Fajitas* : Medley de poivrons et oignons sautés, paprika fumé et cumin, servis avec riz, crème sure, pico de gallo et Monterey Jack | *Sauteed peppers and onions, smoked paprika and cumin, served with rice, sour cream, pico de gallo and Monterey Jack*

Végé | *Veggie* **\$17.00** Poulet | *Chicken* **\$19.00** Boeuf | *Beef* **\$22.50**

Sauté asiatique | *Asian stirfry* : Medley de légumes sautés, œuf, nouilles de riz, sauce teriyaki maison, arachides |
Sauteed vegetables, egg, rice noodles, homemade teriyaki sauce, peanuts

Végé | *Veggie* **\$16.00** Poulet | *Chicken* **\$19.00** Crevettes | *Shrimp* **\$21.00** Bœuf | *Beef* **\$23.00**

GRILLADES | GRILL

Saumon | *Salmon* : Servi avec gremolata aux tomates cerises et poivrons rôtis, légumes de saison et pommes de terre rôties aux herbes | *Served with cherry tomato and roasted pepper gremolata, seasonal vegetables and herb-roasted potatoes* **\$24.00**

Steak et frites | *Steak and fries* : Bavette de bœuf, frites maison, aioli à l'ail rôti et raifort |
Bib steak, home fries, roasted garlic and horseradish aioli **\$27.00**

Contre-filet New York 10 oz | *New York strip* : Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre frites ou purée | *Served with seasonal vegetables and choice of fries or mashed potatoes* **\$38.00**

Filet mignon 8 oz | *Filet mignon* : Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre frites ou purée |
Served with seasonal vegetables and choice of fries or mashed potatoes **\$46.00**

Faux-filet 16 oz | *Ribeye* : Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre frites ou purée | *Served with seasonal vegetables and choice of fries or mashed potatoes* **\$55.00**

Nos steaks sont servis avec votre choix de sauce aux 3 poivres ou demi-glace au Cabernet.
Our steaks are served with your choice of a 3 peppercorn sauce or a Cabernet demi-glace.



- DESSERTS -

Gâteau au Limoncello
Limoncello Cake \$7.50

Gâteau Ferrero
Ferrero Cake \$7.50

Gâteau au fromage aux pommes et au caramel
Apple and caramel cheesecake \$7.50

La mort par gâteau au chocolat
Death by chocolate cake \$7.50

Crème brûlée
Crème brûlée \$8.00

Explosion de chocolat et de caramel
Chocolate caramel explosion \$9.00

Services et taxes en sus



- MENU POUR ENFANTS - KID'S MENU

5 \$

Sandwich au fromage fondu et frites
Grilled cheese and fries

Pâtes avec beurre
Pasta with butter sauce

7 \$

Burger et frites
Burger and fries

Lanières de poulet et frites
Chicken tenders and fries

Pizza pepperoni et fromage
Pepperoni and cheese pizza

Spaghetti bolognaise
Spaghetti bolognaise

Services et taxes en sus