



# - MENU DU SOIR - - DINNER -

## SOUPES ET SALADES | SOUPS AND SALADS

Soupe poulet et nouilles | *Chicken noodle soup* \$4.25  
Soupe du jour | *Soup of the day* \$3.75  
Pho du jour | *Pho dish of the day* \$12.00

**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***: Bébé 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* \$7.50 / \$15.00

**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, bacon fumé, fromage suisse, tomates, avocat, vinaigrette au cidre de pomme | *Romaine, baby greens, hard-cooked egg, grilled chicken, smoked bacon, Swiss cheese, tomatoes, avocado, 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 Yukon Gold | *Yukon Gold poutine***: Sauce poutine, fromage en grains | *Poutine sauce with cheese curds* \$9.00

**Le 4-some | *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* \$15.00

**Classique | *Classic***: Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, huile d'olive, origan | *Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, olive oil, oregano* \$16.00

**Toute garnie | *All-dressed***: Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms, mozzarella* \$17.00

**Végé | *Veggie***: Sauce tomate, medley de légumes, fromage feta, huile d'olive | *Tomato sauce, vegetable medley, feta cheese, olive oil* \$18.00

**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* \$21.00

**Amateurs de viande | *Meat lovers***: Sauce tomate, pepperoni, viande fumée, saucisses italiennes, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, smoked meat, Italian sausage, mozzarella* \$22.00

Services et taxes en sus



# - 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 grillés, huile d'olive, fromage feta |  
*Grilled vegetable medley, olive oil, feta cheese* \$14.00

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*

Poulet | *Chicken* \$19.00

Boeuf | *Beef* \$21.50

Végé | *Veggie* \$15.75

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*

Poulet | *Chicken* \$19.00

Crevettes | *Shrimp* \$20.25

Tofu | *Tofu* \$17.50

## GRILLADES | GRILL

Saumon | *Salmon*: Servi avec gremolata aux tomates cerises et poivrons rôtis, légumes de saison et  
pommes de terre fingerling rôties aux herbes | *Served with cherry tomato and roasted pepper gremolata,  
seasonal vegetables and herb-roasted fingerling 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* \$25.00

Contre-filet New York 10 oz | *New York strip*: Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre  
frites, fingerling ou purée | *Served with seasonal vegetables and choice of fries, fingerling or mashed  
potatoes* \$44.00

Filet mignon 8 oz | *Filet mignon*: Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre frites,  
fingerling ou purée | *Served with seasonal vegetables and choice of fries, fingerling or mashed potatoes* \$44.00

Faux-filet 16 oz | *Sirloin*: Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre frites, fingerling ou  
purée | *Served with seasonal vegetables and choice of fries, fingerling or mashed potatoes* \$46.00

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.

Services et taxes en sus