



- 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.