



- 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**