

À PARTAGER

Star Wrap
Au bœuf fumé et cheddar, à tremper dans le Ketchup québécois



- Garlic Bread** *Végé* 8,10
Pain grillé à l'ail
- Panier grignotage** 10,80
Beignets de poulet aux céréales, beignets de mozzarella, crevettes panées, oignons frits et sauce BBQ
- Accras de homard canadien** 9,20
Sauce Sweet 'n sour
- Planchette du trappeur** 8,90
Terrine et saucisson de bison. Cretons à l'ancienne et cheddar frais mariné
- Trio de Poutines** 8,90
Poutines classic, au cheddar et au bœuf fumé

★ STARTERS ★

- Croquant de Brie à l'érable** 7,60 *Végé*
Crèmeux et savoureux, pignons de pin et canneberge, mesclun
- Terrine de bison** 6,95
Pickles et mesclun
- Rillettes aux deux saumons** 6,10
Saumon et saumon fumé une recette onctueuse
- Wrap de bœuf fumé** 6,95
Fine galette de maïs garnie de bœuf fumé, fromage frais et salade
- Cretons Québécois à l'ancienne** 6,10
Rillettes québécoises à base de volaille et de porc

NOS SALADES

- Ottawa** 13,50
Salade, bœuf fumé, chèvre chaud, œuf poché, pignons de pin, tomates
- Québécoise** 18,90
Salade, homard canadien, crevettes panées, saumon fumé, wrap saumon, tomates, sauce cocktail
- Assiette Végétarienne** *Végé* 13,50
Tatin aux légumes confits, salade, tomates et maïs, pancake, coleslaw

BURGERS & BAGELS

	Classic	Royal
Hambourgeois de bœuf Angus au cheddar Haché de bœuf Angus, bœuf fumé, cheddar, compotée d'oignon et champignons, frites	13,10	15,10
Hambourgeois de bison Haché de bison, bœuf fumé, cheddar, compotée d'oignon et champignons, frites	15,90	17,90
Hambourgeois « Winter at Yukon » Haché de bœuf Angus, fromage raclette, galette de PDT, bacon, onions crispy, frites	13,50	15,50
Hambourgeois de canard braisé Effiloché de canard confit, bacon cheddar, onions crispy, frites	12,80	14,80
Hambourgeois veggie <i>Végé</i> Légumes confits, Ketchup québécois, oignons rouges, guacamole, frites	10,20	12,20
Bagel au saumon fumé Saumon fumé, fromage frais, concombre, frites	14,50	16,50
Bagel au bœuf fumé et chèvre Bœuf fumé, sauce érable, fromage de chèvre, frites	14,60	16,60

de bœuf STEAK BLACK ANGUS



OFFREZ-VOUS LE ROYAL

En plus du Classic : des onions ring, du coleslaw, des beans, et de la salade verte !

LES AUTHENTIQUES DE GRAN'MA

- Tourtière fromagère et smoked-meat** 13,10
Façon tartiflette : bœuf fumé, fromage et oignons sous une croûte feuilletée, salade verte
- Tourtière de bison** 15,50
Bourguignon de bison mijoté, salade verte
- Macaroni'n cheese au bacon et bœuf fumé** 11,50
Gratin de pâtes traditionnel nord-américain, salade verte
- Wok végétarien** 11,50 *Végé*
Nouilles chinoises et légumes sautés

FROM THE SEA

- Filet de truite au beurre d'agrumes** 12,40
Epi de maïs, riz
- Homard canadien grillé** 23,80
Queue de homard grillée et notre sauce spéciale « C.S.H. », frites
- Wok de noix de Saint-Jacques et crevettes** 18,80
Nouilles chinoises et légumes sautés
- Le Traditionnel Fish & Chips** 14,10
Sauce tartare



NEW CANADIAN TRIP

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **19,90**
Entrée + Plat + Dessert **24,90**

Entrée au choix

- Croquant de Brie à l'érable *Végé*
- Terrine de bison
- Cretons québécois
- Rillettes aux deux saumons
- Tatin de légumes *Végé*

Plat au choix

- Brochette d'onglet de bœuf grillé, Sauce Jack Daniel's
- Travers de porc barbecue rôti au four
- Le Traditionnel Fish & Chips, Sauce tartare
- Hambourgeois de bison
- Wok de Saint-Jacques et crevettes

Dessert

Au choix dans la carte*
*Supplément pour desserts alcoolisés 2,00

AN CANADIAN CA... STEAKHOUSE

RESTAURANT



A c't'heure c'est les formules !



ONE DAY
Star wrap et salade verte
café
OU
Plat du jour
café
9,90

FROM THE GRILL

- Assiette de l'Orpailleur** 17,90
Jambon grillé, pilons de poulet, bacon et œuf snackés, beans et maïs, pancake, saucisse de bison, sauce Jack Daniel's
- Entrecôte de bison +/-250g** 24,90
Conseillée avec notre sauce C.S.H.
- Magret de canard grillé** 19,80
Sauce à l'orange et épices torréfiées, un mélange d'épices qui sublime le canard
- MixxxxxxxxxXXL Grill du Grand Nord** 23,90
Bison, cerf, wapiti grillé, saucisse de bison, travers de porc mariné, épi maïs, beans, sauce BBQ
- Pavé de wapiti grillé +/-200g** 21,90
Sauce au poivre
- Brochette d'onglet de bœuf grillé +/-180g** 16,90
Sauce Jack Daniel's
- Filet de poulet mariné, sauce à l'érable +/-180g** 15,60
Un subtil mélange d'épices légèrement fumé et un moelleux agréable
- Travers de porc caramélisés** 13,60
Marinés BBQ et rôtis au four
- Pavé de bœuf grillé +/-170g** 16,60
Sauce Jack Daniel's. Conseillé bleu ou saignant
- Entrecôte de bœuf +/-350g** 20,80
Conseillée avec notre sauce C.S.H.
- Jambon fumé grillé** 10,20
Sauce champignons ou à l'érable

Garniture à volonté

Frites, pomme au four, épi de maïs, rig, légumes verts, salade verte, Mac'n cheese nature

Garniture seule 3,50€

Sauces maison au choix

Poivre, Jack Daniel's, Roquefort, champignons, à l'érable, sauce spéciale CSH, sauce à l'orange et épices torréfiées

LES POUTINES

- Poutine au Homard canadien** 14,80
Patates frites nappées de sauce homardine à la crème, de fromage en grain et d'effiloché de homard, salade verte
- Poutine au bœuf fumé** 10,90
Patates frites nappées de sauce à l'érable, de fromage en grain et smoked meat (bœuf fumé), salade verte
- Poutine à l'effiloché de Canard braisé** 11,90
Patates frites nappées de sauce à l'érable, de fromage en grain et d'effiloché de canard fondant, salade verte



QUELQUES VINS DE NOTRE CARTE

- ROUGE AOC**
FRANCE - BORDEAUX AOC - Château La Chataigneraie 17,20
USA - Zinfandel - Pepperwood Grove 22,90
- ROSÉ**
FRANCE - SAINT-CHINIAN - L'Excellence de St-Laurent 17,50
- BLANC AOC**
CANADA - CHARDONNAY - Pelee Island Winery 22,10

LES MIDIS AT CANADIAN STEAK HOUSE

Exclusivement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés et veilles de fêtes

MENU CHICOUTIMI

15,50

- Poutine de bœuf fumé ou de canard braisé
- ou Hambourgeois de bœuf Angus
- ou Brochette d'onglet sauce Jack Daniel's
- ou Travers de porc caramélisés
- ou Fish'n Chips
- ou Salade Caesar
- ou Café Gourmand
- ou Thé à l'érable Gourmand
- ou Dessert du Jour

LUNCH TIME

BUFFET D'ENTRÉES + PLAT + DESSERT + BOISSON 13,90

- Buffet de hors-d'œuvre
- Plat du jour ou Jambon fumé grillé, sauce Jack Daniel's ou à l'érable
- ou Filet de truite beurre d'agrumes
- ou Poutine de canard braisé
- ou Pièce du boucher, sauce Roquefort
- ou Filet de poulet mariné, sauce à l'érable
- ou Macaroni and Cheese, bacon et bœuf fumé
- Dessert du jour ou Mousse au chocolat
- ou Cookie aux éclats de chocolat blanc et framboise
- ou Salade de fruits
- ou 2 boules de glace crème fouettée sucrée
- Limonade ou Coca-Cola 25 c
- ou Verre de vin de Bordeaux 12,5 c
- ou Bière pression USA 25 c
- ou Vittel 25 c ou Badoit Rouge 33 c