

CANADIAN TRIP

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,90

Croquant de Brie à l'érable
Samoussa de légumes
Terrine de bison
Duo de rillettes et de gravlax de saumon

• • •

Onglet de bœuf grillé
Filet de truite aux épices de Montréal
Wok de Saint-Jacques et crevettes
Hambourgeois de bison (*version Royal +2€*)

• • •

Crème brûlée au sirop d'érable
Pancakes
Tarte au sirop d'érable du Québec
Brookie
Salade de fruits, sorbet citron vert



Les Midis au Canadian

PLAT DU JOUR 12,50

BUFFET + PLAT + BOISSON 15,90

PLAT + DESSERT + BOISSON 15,90

BUFFET + PLAT + DESSERT + BOISSON 18,90

Buffet de hors d'œuvres

• • •

Plat du jour
Jambon fumé grillé, sauce érable
Saumon, sauce crème, tomate et basilic
Pièce du boucher, sauce poivre
Poulet rôti, sauce champignons

• • •

Dessert du jour
Mousse au chocolat
Salade de fruits
2 boules de glace crème fouettée sucrée

• • •

Limonade ou Coca-Cola ou Jus d'orange 25 cl
Bière pression 25 cl
Verre de vin rouge de Bordeaux 12 cl
Verre de cidre 12 cl
Badoit 25cl



CANADIAN STEAK HOUSE

Restaurant



Entrées à partager ... ou pas !

Star Wrap au bœuf fumé et cheddar 8,50
à tremper dans le ketchup québécois maison

Panier grignotage 14,50

3 sticks de poulet aux céréales, 3 bâtonnets de mozzarella,
3 crevettes panées, 3 oignons frits, sauce BBQ et sauce cocktail

Planche des Amis

(3/4 pers.) 16,00 - (1/2 pers.) 9,50

Gravlax de saumon au sucre d'érable, rillettes de saumon et
mini-pancakes, saucisson de bison, terrine de bison et pickles,
tome

Samoussa de légumes et burrata 8,00

tomates, poivrons, oignons, céleri, mozzarella et pesto

Terrine de bison de notre cheffe 7,50

Pickles et mesclun

Poutine Classique 11,50

Patates frites nappées de sauce à l'érable
et de fromage en grain

Croquant de Brie à l'érable 8,50

Crèmeux et savoureux,
pignons de pin et canneberge, mesclun

**Duo de rillettes et gravlax de saumon
au sucre d'érable 8,30**

et mini-pancakes

Pain à l'ail et burrata 8,10

le Garlic bread croustillant et fondant

Les Poutines



Poutine au homard canadien, crevettes

(suivant arrivage) 16,80

Patates frites, chair de homard, nappé de sauce crème et
tomatée, fromage en grain, servi avec salade verte

Poutine à l'effiloché de canard 15,90

Patates frites, effiloché de canard fondant,
nappé de sauce à l'érable, fromage en grain,
oignons crispy, servi avec salade verte

Poutine bourguignon de bison 16,50

Patates frites, effiloché de bison cuisiné au vin rouge,
nappé de sauce à l'érable, fromage en grain,
servi avec salade verte

Poutine poulet Toronto 14,50

Patates frites, poulet croustillant, nappé de sauce à
l'érable, fromage en grain, ketchup québécois,
servi avec salade verte

• Sauces maison au choix •

Poivre, Sauce CSH, Jack Daniel's, Roquefort,
à l'érable, tartare, sauce champignons

• Garniture au choix •

Frites, épi de maïs, riz, légumes du moment, salade verte

BURGERS & BAGELS

Hambourgeois de bison

Haché de bison, bœuf fumé, cheddar, salade, compotée d'oignons, sauce burger

Hambourgeois « Winter at Yukon »

Haché de bœuf Angus, fromage raclette, galette de PDT, bacon, oignons crispy, sauce burger

Double Hambourgeois « Winter at Yukon »

Double haché de bœuf Angus, double fromage raclette, galette de PDT,
double bacon, oignons crispy, sauce burger

Hambourgeois de canard braisé

Effiloché de canard confit, bacon, cheddar, salade, sauce BBQ,
oignons crispy, galette de légumes et pommes de terre, sauce burger

Hambourgeois veggie

Galette de légumes et pommes de terre, ketchup québécois maison,
salade, oignons rouges, sauce burger

Hambourgeois de poulet croustillant

Poulet croustillant, salade, sauce tartare, cheddar, tomate, salade, oignons rouges

Bagel au saumon fumé Nouvelle recette !

Saumon fumé, fromage frais, concombre, oignons rouges, coleslaw, salade

OFFREZ-VOUS LE ROYAL
garnitures : frites, salade coleslaw,
épis de maïs, beans,
rouelles d'oignons frits

Royal Classic

19,90 17,90

18,90 16,90

20,90 18,90

18,00 16,00

16,50 14,50

18,00 16,00

17,50 15,50

• SALADES •

Ottawa 15,50

Salade, bœuf fumé, chèvre chaud,
maïs, œuf dur, pignons de pin,
tomates, poivrons marinés

Québécoise 18,90

Salade, gravlax de saumon au sucre
d'érable, crevettes panées, tomates,
wrap de saumon et rillettes de saumon

Caesar au poulet 13,50

Salade, poulet croustillant, œuf dur,
filets d'anchois, parmesan,
tomates, croûtons
et sauce Caesar

CÔTÉ MER

**Wok de St-Jacques
et crevettes 19,80**

Nouilles chinoises et légumes

Le Traditionnel Fish & Chips 17,80

Sauce tartare

**Filet de truite
aux épices de Montréal, 16,50**

et sa sauce,
légumes du moment

Tartare de saumon 17,00

Nouvelle recette !

saumon cru, mangue, échalote, tomates,
concombres, citron vert et huile de sésame

Les Viandes

Entrecôte de bison (+/-300g) 28,90

Sauce au choix, frites et salade

Pavé de bison (+/-200g) 25,50

Flambé au whisky canadien, frites et salade

Grill du Grand Nord 24,90

Bison grillé, saucisse de bison, bourguignon de bison,
beans, frites et salade

Onglet de bœuf grillé (+/-180g) 19,90

Sauce au choix, frites et salade

Entrecôte de bœuf grillée (+/-350g) 24,90

Sauce au choix, frites et salade

Pavé de bœuf grillé, sauce Jack Daniel's 18,50

frites et salade

Double carpaccio de boeuf à la canadienne 21,00

Bœuf cru, pesto, cheddar frais en grain, tomate et cranberry séchées,
pignons de pin et burrata, frites

Assiette de l'Orpailleur 23,90

Travers de porc, saucisse de bison, pilon de poulet, bacon, épi de maïs,
beans, jambon grillé, pancake, œuf au plat, sauce Jack Daniel's, frites