



TAPAS

TOUTE À 15\$ / 3 POUR 39\$

TREMPETTE CHAUDE

AU FROMAGE ET À LA RIDE DE KAYAK
SHAWBRIDGE, SERVIE AVEC BRETZEL

CASSEROLE DE SAUCISSES SHAWBRIDGE,

POMMES DE TERRE, BACON ET SAUCE
CRÉMEUSE À LA MOUTARDE 117, GRATINÉE AU
FROMAGE ALFRED LE FERMIER

PIZZA FLAMMEKUECHE DEMI

SAUCE CRÉMEUSE, LARDONS ET OIGNONS
CARAMÉLISÉS

STRUDEL SALÉ AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

POMMES ET FROMAGE SUISSE, SERVI AVEC
RÉDUCTION BALSAMIQUE

TOAST DE PORC EFFILOCHÉ À LA ROUSSE FUTÉE SHAWBRIDGE

CHOU MARINÉ ET MAYONNAISE BBQ MAISON,
SERVI SUR UN PAIN BRIOCHÉ

DEMANDEZ POUR LA BIÈRE OFFICIELLE
DE L'OKTOBERFEST



SHAWBRIDGE RESTAURANT

TAPAS

TOUS LES JOURS DÈS 14H
15\$ CHACUN OU 3 POUR 39\$

TREMPETTE DU MOMENT

SERVIE AVEC PAIN PIZZA MAISON
DIP OF THE MOMENT, served with homemade pizza bread

CEVICHE DE CREVETTES

POIVRONS, ANANAS, CORIANDRE, OIGNONS ET VINAIGRETTE À LA LIME, SERVI AVEC CHIPS DE TORTILLAS
SHRIMP CEVICHE, peppers, pineapple, cilantro, onions and lime vinaigrette, and orange cream, served with tortilla chips

ÉPERLANS FRITS

SERVIS AVEC SAUCE TARTARE MAISON ET CITRON
FRIED SMELT, served with homemade tartar sauce and lemon

RILLETTE DE SAUMON

FROMAGE À LA CRÈME, ANETH ET ZESTE DE CITRON, SERVIE AVEC CROÛTONS À L'AIL, GELÉE DE CITRON ET GINGEMBRE
SALMON RILLETTE, creamcheese, dill and lemon zest, served with garlic croutons and lemon and ginger jellies



POGOS MAISON (4)

SAUCISSES À LA VIANDE FUMÉE MAISON, SERVIS AVEC MOUTARDE À LA IPA 117 SHAWBRIDGE
HOMEMADE POGO, Shawbridge's smoked meat sausage, served with Shawbridge's IPA 117 mustard



OPTION SANS GLUTEN SUR DEMANDE / gluten-free options available upon request
OPTION VÉGÉTARIENNE / vegetarian option

* NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES D'ALLERGÈNES. VEUILLEZ INFORMER VOTRE SERVEUR DE TOUTE ALLERGIE. / Our dishes may contain traces of allergens.
Please inform your server of any allergies.





ENTRÉES

FRITES MAISON 7

SERVIES AVEC MAYONNAISE, MAYONNAISE CHIPOTLE OU KETCHUP
HOMEMADE FRENCH FRIES with a choice of sauce

BOL D'OLIVES 10

MARINÉES, AIL, CITRON ET FINES HERBES
ASSORTED OLIVE BOWL, marinated with garlic, lemon and herbs

GASPACHO 10

TOMATE ET CONCOMBRE
GASPACHO, tomato and cucumber

BOL DE NOIX ET FRUITS SÉCHÉS 12

ASSAISONNEMENT LIME ET CHIPOTLE
NUT AND DRIED FRUIT BOWL with lime and chipotle seasoning

CHIPS MAISON 13

ASSAISONNÉS, SERVIS AVEC SAUCES AUX FROMAGES ET À LA IPA 117 SHAWBRIDGE
HOMEMADE CHIPS with Shawbridge's IPA 117 and cheese sauce

AILLES DE POULET 14 / 25 / 35

BUFFALO À LA IPA 117 SHAWBRIDGE, SERVIES AVEC SAUCE AU BLEU. CHOIX DE 8, 16 OU 24 AILES
BUFFALO CHICKEN WINGS with blue cheese and Shawbridge's IPA 117 sauce. CHOICE OF 8, 16 OR 24 WINGS

RONDELLES D'OIGNONS 15

À LA BIÈRE, SERVIES AVEC MAYONNAISE CHIPOTLE
ONION RINGS, beer-battered, served with chipotle mayo

MINI-BURGERS (3) 18

PAIN BRIOCHÉ, FROMAGE CHEDDAR, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET MAYONNAISE CHIPOTLE
MINI-BURGERS (3), brioche bread, cheddar cheese, caramelized onions and chipotle mayo

SALADES

SALADE VERTE ENTRÉE: 15 / PLAT: 20

MESCLUN, LÉGUMES DU MOMENT, VINAIGRETTE MAISON AU MIEL, THYM ET MOUTARDE DE DIJON
GREEN SALAD, mixed greens, seasonal vegetables, honey, thyme and Dijon homemade mustard vinaigrette

SALADE DE HALLOUMI FRIT 25

MESCLUN, FROMAGE HALLOUMI FRIT, FRAISES, TOMATES CERISES, OIGNONS ROUGES, CONCOMBRE, VINAIGRETTE FRAMBOISES ET FINES HERBES
FRIED HALLOUMI SALAD, Mesclun, fried halloumi cheese, strawberries, cherry tomatoes, red onions, cucumber, raspberry and herb vinaigrette

GRAVLAX DE SAUMON 24

À LA JUICE TOWN SHAWBRIDGE, CORIANDRE, POIVRE ROSE, YOGOURT GREC, SALADE DE FENOUIL ET ROQUETTE, SERVI AVEC CROÛTONS À L'AIL

SALMON GRAVLAX, Shawbridge's Juice Town, cilantro, pink peppercorn, Greek yogurt, fennel and arugula salad, served with garlic croutons

TARTARE DE SAUMON 30Z ENTRÉE 25

SAUMON DE L'ATLANTIQUE, SAUCE À L'ANETH, MOUTARDE À LA IPA 117 SHAWBRIDGE ET ÉCHALOTES, SERVI AVEC CROÛTONS À L'AIL

SALMON TARTARE, atlantic salmon, dill sauce, Shawbridge's IPA 117 mustard and shallots, served with garlic croutons

TARTARE DE BOEUF 30Z ENTRÉE 26

INTÉRIEUR DE RONDE DE BOEUF, ÉMULSION MOUTARDE DE DIJON, TABASCO, CORNICHONS, CÂPRES ET ÉCHALOTES, SERVI AVEC CROÛTONS À L'AIL

BEEF TARTARE, inside round beef, dijon mustard emulsion, tabasco, pickles, capers and shallots, served with garlic croutons

BUFALA DES LAURENTIDES 26

MOZZARELLA DI BUFALA DE LA FROMAGERIE FUOCO, TOMATES CERISES CONFITES À L'HUILE, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE, SERVIE SUR PAIN PIZZA MAISON
LAURENTIAN MOZZARELLA DI BUFALA CHEESE, confit cherry tomatoes with oil, arugula and olive oil, served on homemade pizza bread

PLANCHE D'APÉRO 2P:29 / 4P:48

CHARCUTERIES ET TERRINE MAISON DU MOMENT, DEUX FROMAGES QUÉBÉCOIS, OLIVES MARINÉES, MÉLANGE DE NOIX ET FRUITS SÉCHÉS ET MOUTARDE À LA IPA 117 SHAWBRIDGE, SERVI AVEC PAIN PIZZA MAISON

CHARCUTERIES BOARD (ingredients may vary), homemade charcuteries and terrine, 2 Quebec cheeses, olives, nuts, dried fruits et Shawbridge's IPA 117 mustard, served with homemade pizza bread

SALADE CÉSAR ENTRÉE: 18 / PLAT: 28

LAITUE ROMAINE, BACON, PARMESAN, CROÛTONS ET VINAIGRETTE CÉSAR MAISON

CAESAR SALAD, Romaine lettuce, bacon, Parmesan cheese, croutons and homemade Caesar dressing

BOL SHAWBRIDGE 29

CHOIX DE POULET GRILLÉ OU BOULETTES DE POIS CHICHES FRITES. SERVI AVEC QUINOA, CAROTTES, POIVRONS, CONCOMBRE, CHOU ROUGE ET SAUCE AU SÉSAME

SHAWBRIDGE'S BOWL, Choice of grilled chicken or fried chickpea patty. Served with quinoa, carrots, peppers, cucumber, red cabbage, and sesame sauce

PLATS SIGNATURES

POUTINE TRADITIONNELLE 19

FROMAGE EN GRAINS, FRITES MAISON ET SAUCE BBQ
BACON +5 / POULET GRILLÉ +7 / POULET FRIT +9
POUTINE, cheese curds, homemade fries and BBQ sauce
BACON +5 / GRILLED CHICKEN +7 / FRIED CHICKEN +9

POUTINE À LA IPA 117 23

VIANDE FUMÉE MAISON, FROMAGE EN GRAINS, OIGNONS VERTS, FRITES MAISON ET SAUCE AU FROMAGE ET À LA IPA 117 SHAWBRIDGE
IPA 117 POUTINE, homemade smoked meat, cheese curds, green onions, homemade fries and Shawbridge's IPA 117 and cheese sauce

SMOKED MEAT TRADITIONNEL 26

PAIN DE SEIGLE, VIANDE FUMÉE MAISON, MOUTARDE À LA IPA 117 SHAWBRIDGE, CORNICHON ET SALADE DE CHOU, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE
CHEDDAR FORT +4\$

SMOKED MEAT, rye bread, homemade smoked meat, Shawbridge's IPA 117 mustard, pickle and coleslaw, served with homemade fries or green salad. **AGED CHEDDAR +\$4**

BURGER VÉGÉTARIEN 26

PAIN BRIOCHÉ, GALETTE DE POIS CHICHES, MAYONNAISE AUX TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS ET LAITUE, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE

VEGETARIAN BURGER, brioche bread, chickpea patty, sun-dried tomatoes mayonnaise, onions and lettuce, served with homemade fries or green salad

BURGER AU POULET FRIT BUFFALO 27

PAIN BRIOCHÉ, POULET FRIT MAISON, SAUCE BUFFALO À LA IPA 117 SHAWBRIDGE, MAYONNAISE AU FROMAGE BLEU, OIGNONS MARINÉS ET SALADE DE CHOU, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE

BUFFALO FRIED CHICKEN BURGER, brioche bun, homemade fried chicken, Shawbridge's IPA 117 buffalo sauce, blue cheese mayonnaise, pickled onions, and coleslaw, served with homemade fries or green salad

FISH & CHIPS 27

AIGLEFIN PANÉ DANS UNE TEMPURA À LA BLANCHE AU JASMIN SHAWBRIDGE, SAUCE TARTARE ET SALADE DE CHOU, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE

FISH & CHIPS, Shawbridge's jasmine wheat beer, tempura-battered haddock, tartar sauce and coleslaw, served with homemade fries or green salad

BURGER DE BOEUF 28

PAIN BRIOCHÉ, INTÉRIEUR DE RONDE DE BOEUF ANGUS, CHEDDAR VIEILLI, BACON, LAITUE, TOMATES, OIGNONS ROUGES, CORNICHONS, MOUTARDE À LA IPA 117 SHAWBRIDGE ET MAYONNAISE MAISON, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE

BEEF BURGER, brioche bread, inside round Angus beef, aged cheddar cheese, bacon, lettuce, tomatoes, red onions, pickles, Shawbridge's IPA 117 mustard and homemade mayonnaise, served with homemade fries or green salad

SMOKED MEAT SIGNATURE 29

PAIN PIZZA, VIANDE FUMÉE MAISON, CHEDDAR RÂPÉ, MESCLUN, OIGNONS ROUGES MARINÉS, CORNICHONS, MAYONNAISE MOUTARDE ET RAIFORT, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE

SIGNATURE SMOKED MEAT, pizza bread, house-smoked meat, shredded cheddar, mesclun mix, pickled red onions, pickles, horseradish mustard mayo, served with house-cut fries or green salad.

MOULES DU JOUR OU MARINIÈRES 29

SERVIES AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE
MUSSELS FLAVOR OF THE DAY OR MARINIÈRE, served with homemade fries or green salad

REMPLACER VOS FRITES OU VOTRE SALADE

RONDELLES D'OIGNONS +2\$ / SALADE CÉSAR +3\$ / POUTINE BBQ +5\$ / POUTINE 117 +7\$
Upgrade your side dish with onion rings +2 / Caesar salad +3 / BBQ poutine +5 / 117 poutine +7

SAUCISSES SHAWBRIDGE (2) 32

SAUCISSES DU MOMENT, MOUTARDE À LA IPA 117 SHAWBRIDGE, ROQUETTE ET SALADE DE CHOU, SERVIES AVEC CHOIX DE PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT OU FRITES MAISON

HOMEMADE GRILLED SAUSAGES OF THE MOMENT, Shawbridge's IPA 117 mustard, aragula and coleslaw, served with choice of garlic confit mashed potatoes or homemade fries

CÔTES LEVÉES 29 / COMPLÈTE: 40

CUITES LENTEMENT À LA VAPEUR, MARINADE SÈCHE AUX 10 ÉPICES, SAUCE À LA ROUSSE FUTÉE SHAWBRIDGE ET SALADE DE CHOU, SERVIES AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE
POULET FRIT +9

SLOW-COOKED STEAMED RIBS, 10-spice dry rub, Shawbridge's Rousse Futée beer sauce and coleslaw, served with homemade fries or green salad. **FRIED CHICKEN +9**

PLATS BON VIVANT

LINGUINI PESTO ET CHAMPIGNONS 25

PÂTES FRAÎCHES FAITES MAISON, CHAMPIGNONS DU QUÉBEC, PESTO DE BASILIC, ROQUETTE ET PARMESAN, **POULET GRILLÉ +7**
PESTO AND MUSHROOMS LINGUINI, homemade fresh pasta, quebec mushrooms, basil pesto, arugula and parmesan. **GRILLED CHICKEN + 7**

MAC & CHEESE 32

BRISKET DE BOEUF, OIGNONS CARAMELISÉS, SAUCE CRÉMEUSE AU CHEDDAR FORT, OIGNONS VERTS ET PANKO GRILLÉ

MAC & CHEESE, beef brisket, caramelized onions, creamy sharp cheddar sauce, green onions, and toasted panko

SANDWICH DE BAVETTE DE BOEUF 32

PAIN CIABATTA, BAVETTE DE BOEUF BARATTÉE AU VIN ROUGE, MESCLUN, OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS DU QUÉBEC ET MAYONNAISE CHIMICHURRI. **CHEDDAR FORT +4\$**

BEEF FLANK STEAK SANDWICH, ciabatta bread, red wine-churned flank steak, mesclun, red onions, quebec mushroom and chimichurri mayonnaise. **AGED CHEDDAR +\$4**

SAUMON POÊLÉ 36

SALSA MANGUE ET CORIANDRE, SERVI AVEC QUINOA AU CITRON ET À L'AIL

PAN-FRIED SALMON, mangoes and cilantro salsa, served with lemon garlic quinoa

TARTARE DE SAUMON 5OZ PLAT 38

SAUMON DE L'ATLANTIQUE, SAUCE À L'ANETH, MOUTARDE À LA IPA 117 SHAWBRIDGE, ÉCHALOTES ET CROÛTONS À L'AIL, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE

SALMON TARTARE, Atlantic salmon, dill sauce, Shawbridge's IPA 117 mustard, and shallots and garlic croutons, served homemade fries or green salad

TARTARE DE BOEUF 5OZ PLAT 39

INTÉRIEUR DE RONDE DE BOEUF, ÉMULSION MOUTARDE DE DIJON, TABASCO, CORNICHONS, CÂPRÉS, ÉCHALOTES ET CROÛTONS À L'AIL, SERVI AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE

BEEF TARTARE, inside round beef, dijon mustard emulsion, tabasco, pickles, capers, shallots and garlic croutons, served with homemade fries or green salad

BAVETTE DE BOEUF BARATTÉE 7OZ 45

BOEUF AAA, MARINADE DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES, CHOIX DE SAUCE AU POIVRE OU CHIMICHURRI, LÉGUMES DU MOMENT, SERVIE AVEC FRITES MAISON OU SALADE VERTE OU PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT

BAVETTE STEAK, AAA beef, red wine marinade, shallots, three-peppercorn and Brandy sauce and seasonal vegetables, served with homemade fries or green salad or mashed potatoes with confit garlic

ENTRECÔTE PRIME 12OZ 48

CUIT SUR LE GRILL, LÉGUMES GRILLÉS, SERVI AVEC FRITES MAISON OU PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL, CHOIX DE SAUCE AU POIVRE OU CHIMICHURRI

GRILLED PRIME RIBEYE STEAK, grilled vegetables served with fries or garlic mashed potatoes, choice of peppercorn or chimichurri sauce

PIZZAS CLASSIQUES

- VÉGÉTARIENNE TRADITIONNELLE** ✓ 20
SAUCE TOMATE, OIGNONS ROUGES, POIVRONS ROUGES, CHAMPIGNONS, COURGETTES ET MOZZARELLA RÂPÉE
VEGETARIAN, tomato sauce, red onions, red peppers, mushrooms, zucchini and shredded mozzarella cheese
- PEPPERONI MAISON** 21
SAUCE TOMATE, PEPPERONI SHAWBRIDGE ET MOZZARELLA RÂPÉE
HOMEMADE PEPPERONI, tomato sauce, Shawbridge's pepperoni and shredded mozzarella cheese
- MARGHERITA** ✓ 22
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA DE LA FROMAGERIE FUOCO, TOMATES, BASILIC FRAIS ET MOZZARELLA RÂPÉE
MARGHERITA, tomato sauce, mozzarella Di Bufala, tomatoes, fresh basil and shredded mozzarella cheese
- TOUTE GARNIE** 23
SAUCE TOMATE, PEPPERONI SHAWBRIDGE, CHAMPIGNONS, POIVRONS VERTS ET ROUGES ET MOZZARELLA RÂPÉE
HOMEMADE PEPPERONI, tomato sauce, Shawbridge's pepperoni, mushrooms, green and red peppers and shredded mozzarella cheese

PIZZAS SIGNATURES

- LA ROUGE** ✓ 22
SAUCE TOMATE, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS ROUGES, POIVRONS GRILLÉS, FROMAGE DE CHÈVRE, OLIVES KALAMATA, TOMATES CERISES ET MOZZARELLA RÂPÉE
RED PIZZA, tomato sauce, sundried tomato pesto, red onions, grilled peppers, goat cheese, Kalamata olives, cherry tomatoes and shredded mozzarella cheese
- SAUCISSES** 23
SAUCE ARRABIATA, SAUCISSES ITALIENNES FORTES SHAWBRIDGE, CHAMPIGNONS, OLIVES KALAMATA ET MOZZARELLA RÂPÉE
SAUSAGE, Arrabiata sauce, Shawbridge's hot Italian sausage, mushrooms, Kalamata olives and shredded mozzarella cheese
- JAMBON & CHÈVRE** 24
CRÈME SÛRE, JAMBON SHAWBRIDGE ÉMINCÉ, ROQUETTE, FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL
HAM & GOAT CHEESE, sour cream, shaved Shawbridge's ham, arugula, goat cheese and honey
- 3 VIANDES** 26
SAUCE TOMATE, PEPPERONI, SAUCISSES ET VIANDE FUMÉE SHAWBRIDGE ET MOZZARELLA RÂPÉE
3 MEATS, tomato sauce, Shawbridge's pepperoni, sausages and smoked meat and shredded mozzarella cheese
- PROSCIUTTO** 27
SAUCE TOMATE, FROMAGE DE CHÈVRE, PROSCIUTTO, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE ET MOZZARELLA RÂPÉE
PROSCIUTTO, tomato sauce, goat cheese, prosciutto, arugula, olive oil and shredded mozzarella cheese
- BUFALA DES LAURENTIDES** 28
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, COPPA SHAWBRIDGE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ROQUETTE, RÉDUCTION BALSAMIQUE, MOZZARELLA RÂPÉE
LAURENTIAN BUFALA, tomato sauce, mozzarella Di Bufala, Shawbridge's coppa, caramelized onions, arugula and balsamic reduction
- PIZZA DU MOMENT**
CRÉATION DE NOS CUISINIERS SELON LA SAISON, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
PIZZA OF THE MOMENT, our chefs' creation based on the season. Please ask your server.

DUO PIZZA

NOS PIZZAS CLASSIQUES SONT OFFERTES EN DUO 1/2 PIZZA + FRITES
MAISON OU SALADE VERTE OU SALADE CÉSAR +3 OU POUTINE BBQ +5
Our classic pizzas are available as a duo: 1/2 pizza + homemade fries or green salad or Caesar salad +3 or BBQ poutine +5



MENU 15.99\$

DES P'TITS BONS VIVANTS

12 ANS ET MOINS / 12 AND UNDER

CHOIX DE JUS OU BOISSON GAZEUSE

CHOICE OF JUICE OR SODA

POULET FRIT, frites maison et crudités

FRIED CHICKEN, served with homemade fries and crudités

MAC & CHEESE, sauce au fromage

MAC&CHESSE, cheese sauce

MINI-BURGERS (2), fromage fondu, frites maison et crudités

MINI-BURGERS (2), melted cheese, served with homemade fries and crudités

PIZZA ENFANT, pepperoni maison, sauce tomate et mozzarella râpée

PIZZA, pepperoni, tomato sauce, mozzarella cheese

FISH & CHIPS ENFANT, sauce tartare, frites maison et crudités

FISH&CHIPS, served with homemade fries, tartar sauce and crudités

POUTINE ENFANT, frites maison, fromage en grains, sauce BBQ

POUTINE, cheese curds, homemade fries and BBQ sauce,

GELATO MAISON DU MOMENT

GELATO OF THE MOMENT



CHANGE TES FRITES POUR
UNE MINI POUTINE +4\$
Change your fries for
a poutine +\$4



MARDI & MERCREDI À 20\$

MENU AT \$20 ON TUESDAY AND WEDNESDAY



FISH & CHIPS À LA BLANCHE AU JASMIN

SAUCE TARTARE, SERVI AVEC SALADE DE CHOU, FRITES MAISON OU SALADE VERTE

JASMIN TEA WHEAT BEER FISH & CHIPS, tartar sauce, served with coleslaw, homemade fries or green salad



POUTINE À LA IPA 117

VIANDE FUMÉE MAISON, FROMAGE EN GRAINS, OIGNONS VERTS, FRITES MAISON ET SAUCE AU FROMAGE ET À LA IPA 117
IPA 117 POUTINE, homemade smoked meat, cheese curds, green onions, homemade fries, cheese and IPA 117 sauce

BURGER AU POULET FRIT BUFFALO

PAIN BRIOCHÉ, SALADE DE CHOUX, SAUCE AU FROMAGE BLEU ET OIGNONS MARINÉS

BUFFALO FRIED CHICKEN BURGER, brioche bread, coleslaw, blue cheese sauce, and onions pickles

PIZZA CLASSIQUES

PEPPERONI MAISON, MARGHERITA, VÉGÉTARIENNE ET TOUTE GARNIE

CLASSIC PIZZA, homemade pepperoni, margherita, vegetarian, and all dressed

SALADE DE HALLOUMI FRIT

ROQUETTE, FROMAGE HALLOUMI FRIT, BETTERAVES ROUGES, POMMES CARAMELISÉES, PACANES TORRÉFIÉES, VINAIGRETTE MIEL, GRENADE ET GINGEMBRE
FRIED HALLOUMI SALAD, arugula, fried halloumi cheese, red beets, caramelized apples, roasted pecans, honey, pomegranate, and ginger vinaigrette

✱ CONSOMMATION SUR PLACE UNIQUEMENT ✱

Cette promotion ne s'applique pas durant le congé des Fêtes, les semaines de relâche et entre la fête nationale et la fête du travail.

