



## SOUPE & SALADES

### Inspiration Soupe Maison de Saison

veuillez demander au personnel 4.75

**Salade César** signature caesar dressing & grated grana padano parmesan cheese  
Repas 7.95 Petite 5.95

**Salade Orientale** laitues, poivrons, oignon rouge, noix confites, concombre, carottes râpées, cilantro frais & vinaigrette soya-agrumes  
Repas 7.95 Petite 5.95

**Salade Méditerranéenne** laitues, poivrons, oignon rouge, concombre, tomates, olives kalamata, et vinaigrette grecque, garnie de féta  
Repas 7.95 Petite 5.95

👉 **Ajoutez** du saumon, du poulet ou des crevettes grillés sur bois à votre salade 4.99

## BURGERS & SANDWICHES

accompagnés de frites ou d'une salade César, au choix

👉 Frites de Patates Douces + 1.99

**Burger de Surlonge de 10oz Grillé sur Charbon**  
11.75 Garnitures + 1.95

**Fromage** cheddar vieilli & jack

**City** oignons caramélisés, bacon fumé deux fois, champignons sautés et cheddar vieilli

**Américain** bacon fumé deux fois & cheddar vieilli

**Sandwich à la Poitrine de Poulet Grillé**

bacon fumé deux fois, cheddar vieilli, tomate, oignon & aioli à l'ail rôti 12.95

**Côte au Jus à la Française** montagne de tranches finement taillées, fromage jack fondu & au jus 13.75

## À-CÔTÉS CITY

© **Pomme de Terre Farcie au Four** bacon fumé à l'aulne, cheddar vieilli, ciboulette et crème sure à-côté 2.95 substitution 1.49

**Frites de Patates Douces** avec aioli aux poivrons rouges rôtis à-côté 5.95 substitution 1.99

**Pommes de Terre en Lacets** sel de mer grossier et poivre frais moulu, trempette d'aioli 5.95

**Rondelles d'Oignon** rondelles d'oignons dans une panure tempura et une chapelure panko, en grande friture, avec mayonnaise au chipotle 7.95

## DESSERTS

**Tarte à la Crème de Bananes** dans une croûte aux noix de grenoble et au chocolat, garnie d'une riche crème pâtissière, de bananes fraîches et de coulis au caramel et à la vanille 5.95

**Gâteau au Fromage Praliné** garni de praliné maison et de chocolat 5.95

**Feuilleté de Pommes et Noix de Grenoble** pommes à la cassonade, noix de Grenoble grillées, pâte feuilletée pliée à la main, sauce caramel et crème glacée à la vanille 5.95

© **Brownie aux Noix Macadamia** brownie sans farine, sauces au chocolat et aux framboises faites chez nous, garni de crème glacée à la vanille 5.95

© signale les favoris de la maison !

## HORS D'ŒUVRES

**Pétoncles des Fonds Marins Rôtis** sauce à la crème à l'ail, au cheddar vieilli et au bacon fumé 9.95

**Trempette au Crabe, aux Épinards et à l'Asiago** un plaisir à partager 11.75

**Ailes Volcan et Tranches Frites** trempette à l'asiago 6 - 6.75 12 - 12.95

**Chapeaux de Champignons Farcis** garniture de crabe, beurre à l'ail & nos trois fromages 8.95

© **Crevettes Jumbo en Croûte de Noix de Coco** six crevettes en croûte de noix de coco; accompagnées de sauce créole à la marmelade 11.95

**Pizza Méditerranéen** ail rôti, tomates, oignons, poivrons, épinards, olives, champignons, mozzarella et fromage de chèvre 9.95

**Pizza au Poulet à l'Italienne** poitrine de poulet grillée nappée de sauce aigre-douce à l'italienne, avec échalotes, oignon rouge et fromages romano, fontina et mozzarella 10.95

**Calmars Sel & Poivre** échalotes, sel casher et poivre noir grossièrement moulu 9.90

© **Chaudrée aux Fruits de Mer Primée de Chuck** crevettes, pétoncles, crabe & aiglefin 10.95

**Hummus Méditerranéen & Pita** hummus à l'ail frais et aux poivrons rouges rôtis, bruschetta, tzatziki, pointes de pita au four, garni de feta 8.75

## CÔTE DE BŒUF

Notre meilleur plat, le *Roi des Rôtis*, est légèrement assaisonné, saisi au four puis cuit à feu doux pendant plusieurs heures. **Coupe City** 26.95 **Coupe Large** 23.95 **Coupe Régulière** 21.95

## BIFTEKS GRILLÉS SUR BOIS

Tout notre bœuf de l'Ouest est nourri au grain, vieilli pendant 35 jours et cuit sur des charbons grossiers sur notre gril au bois Aztec. Tous nos biftecks sur feu de bois sont accompagnés d'une sauce au choix.

**Haut de Surlonge Angus Certifié** savoureux et bien persillé 19.95

**Surlonge à l'Hawaïenne** marinée dans une sauce soya gingembre 20.95

© **Noix d'Entrecôte de Choix** notre meilleur biftek 26.95

**Contrefilet New York** le roi de la saveur **Coupe City** 25.95 **Coupe Régulière** 22.50

**Ajoutez** • crevettes grillés sur bois 5.95 • champignons & oignons sauté 3.75 • champignons sauté 3.95

👉 sauces supplémentaires 1,95\$ chacune

- demi-glaze au vin rouge
- fromage gorgonzola fondu
- béarnaise
- champignons au Madère
- crème sure au raifort
- au poivre

## VRAI POISSON - VRAIMENT FRAIS

Le poisson le plus frais et de la plus haute qualité, préparé le plus simplement possible - comme le méritent les meilleurs fruits de mer!

**Inspiration du Chef et Frais du Jour** on va vous en parler! prix du marché

© **Aiglefin du Jour de Nouvelle-Écosse** farci de chapelure beurrée, de crevettes & pétoncles 22.75

**Aiglefin Croque-Croustillant** aiglefin frais saupoudré de farine assaisonnée, trempé dans une fine panure à la bière, enrobé de chapelure de panko et frit crouquant 19.95

**Filet de Saumon Jail Island** grillé sur feu de bois, nappé de sauce au beurre et au sirop d'érable 23.75

© **Filet de Saumon Saisi et Rôti** farci de crevettes, de pétoncles et de crabe nordique 24.95

**Fruits de Mer Grillé** quatre délices cuits au four : pétoncles de fundy, saumon de l'atlantique, crevettes tigrées et aiglefin frais, sauce au beurre citron 27.75

## SPÉCIALITÉS DU CITY GRILL

© **Poitrine de Poulet Farcie** champignons sauvages, épinards, fromage de chèvre, au jus 19.95

**Poitrine de Poulet Grillé sur Feu de Bois** bacon fumé à l'aulne, de champignon, de fromage jack et de sauce au miel et à la moutarde de dijon 18.95

**Côtes de Bœuf Barbecue** la recette royale, cuites lentement et arrosées de notre sauce maison **Carré** 24.95 **Demi-Carré** 18.25

**Poulet et Côtes au Barbecue** demi-carré de côtes et poitrine de poulet grillée sur feu de bois 22.95

© **Fettuccine Pescatore** sauté de crevettes, pétoncles, champignons et ail dans une sauce beurre citron au vin blanc, sur fettuccine alfredo **Repas** 19.75 **Petite** 16.95

**Rigatoni Martino** mêlées de poulet grillé, de champignons sautés et de tomates séchées au soleil, dans notre sauce à la crème de tomates rôties **Repas** 17.95 **Petite** 15.75

**Pointe de Bœuf Stroganoff** braisée lentement au vin blanc, au bouillon de veau et aux champignons, sur un lit de nouilles campagnardes 19.95

Tous les repas principaux, sauf les pâtes, sont accompagnés de 2 des à-côtés suivants:

purée de pommes de terre, pomme de terre de l'i-p-é au four, frites yukon gold coupées à la main, pailles d'oignon croustillantes, pilaf de riz basmati, poivron rouge rôti, légumes de saison

Notre huile de cuisson est microfiltrée pour assurer les fritures les plus saines, les plus propres et les meilleures au goût

