

STARTERS | ENTRÉES

CARAMELIZED ONION SOUP | SOUPE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS 10

Beef Broth | Cognac | Roasted Garlic Croutons | Broiled Swiss
Fond de bœuf | Cognac | croutons à l'ail | fromage suisse

PARMESAN FRIES | FRITES AU PARMESAN 10

Garlic-Truffle Mayo Dipping Sauce
Sauce mayonnaise à l'ail et truffe

SHRIMP COCKTAIL | COCKTAIL DE CREVETTES 16

Poached Jumbo Shrimp | Creamy Cocktail Sauce
Crevettes géantes pochées | sauce cocktail crémeuse

CHEESE BOARD | PLATEAU DE FROMAGES 20

Selection of Cheese | House Made Preserve | Fruits & Nuts
Sélection de fromages artisans | confiture maison | fruits et noix

ARTICHOKE SPINACH DIP | TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET ARTICHAUDS 14

Cream Cheese | Artichokes | Spinach | Tomatoes | Onions | Parmesan | Pita Points
Fromage à la crème | artichauds | épinards | tomates | oignons | parmesan | pointes pita

SNAILS | ESCARGOTS 12

Oven Baked | Pan Roasted Mushrooms | Vermouth Crème | Mozzarella
Cuits au four | champignons rôtis | sauce crémeuse Vermouth | mozzarella

SEARED SEA SCALLOPS | PÉTONCLES SAISIÉS 20

Cranberry Bacon Jam | Toasted Spiced Walnuts | Pea Shoots
Confiture aux canneberges et bacon | noix épicées | micro-pousses

BROCCOLI TEMPURA | BROCOLI TEMPURA 10

Beer Battered Broccoli Bites | Bacon Aioli
Bouchés de brocoli | aioli à l'ail rôti

JAPANESE GYOZA | GYOZA JAPONAIS 14

Pork & Kimchi Dumpling | Wasabi Mayo | Soy Sauce
Dumpling de porc et kimchi | mayonnaise au wasabi | sauce soya

SALADS | SALADES — ADD CHICKEN 9 | ADD SHRIMP 12

CAESAR SALAD | SALADE CÉSAR 10/14

Bacon | Crisp Croutons | Parmesan | House Made Caesar Dressing *Contains anchovies
*Bacon | croutons croustillants | fromage parmesan | sauce César maison *Contient des anchois*

SPINACH SALAD | SALADE AUX ÉPINARDS 10/14

Apples | Dried Cranberries | Spiced Walnuts | Goat Cheese | Orange-Balsamic Vinaigrette
Pommes | canneberges séchées | noix épicées | fromage de chèvre | vinaigrette aux oranges-balsamique

Taxes and gratuity not included. Please Note: 18% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more
Taxes et services sont en sus. Veuillez noter: Un pourboire de 18% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.
Gluten Free, Vegetarian & Vegan options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.
Options sans gluten ou végétalien disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.

MAINS | PRINCIPAUX

RIB EYE ENTRECÔTE DE BŒUF	46
16 oz Bone In Rib Eye Tarragon Compound Butter Side <i>16 oz / entrecôte avec os / beurre maître d'hôtel à l'estragon / choix d'accompagnement</i>	
TENDERLOIN FILET DE BOEUF	36
6 oz Bacon Wrapped Tenderloin Side <i>6 oz / filet de bœuf avec bacon / choix d'accompagnement</i>	
NEW YORK STRIPLOIN CONTRE-FILET NEW YORK	32
10 oz Jack Daniel's Whiskey Compound Butter Side <i>10 oz / beurre maître d'hôtel au Whiskey Jack Daniel's / choix d'accompagnement</i>	
PORK BACK RIBS CÔTES LEVÉES	28
Full Rack House-Made BBQ Sauce House Smoked Fries <i>Entrecôtes de porc / fumées et sauce barbecue maison / frites</i>	
*PRIME RIB ENTRECÔTES	29 (8 oz) 39 (12 oz)
8 oz or 12 oz Slow Roasted Yorkshire Pudding Au Jus Side *Only available every Friday, Saturday, Sunday <i>8 oz ou 12 oz / pudding du Yorkshire / au jus / choix d'accompagnement</i> *Disponible le vendredi, samedi et dimanche	
ADD A LOBSTER TAIL AJOUTEZ UNE QUEUE DE HOMARD	32
8 oz Garlic Butter <i>8 oz / beurre à l'ail</i>	
MATTAGAMI BURGER BURGER MATTAGAMI	16
Lean Grilled In-House Made Beef Patty Smoked Cheddar CM Special Sauce Fries <i>Bœuf local nourri à l'herbe / fromage cheddar fumé / sauce fait maison / frites</i>	
MEADOWS ELK BURGER BURGER MEADOWS D'ÉLAN	18
Local Elk Caramelized Onions Smoked Cheddar Dijonnaise Fries <i>Wapiti local / oignons caramélisés / fromage cheddar fumé / sauce dijonnaise / frites</i>	

Taxes and gratuity not included. Please Note: 18% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more
Taxes et services sont en sus. Veuillez noter: Un pourboire de 18% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.
Gluten Free, Vegetarian & Vegan options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.
Options sans gluten ou végétalien disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.

MAINS | PRINCIPAUX

CHICKEN SUPREME SUPREME DE POULET	29
Slowly Roasted Gorgonzola Sauce Spiced Walnuts Side <i>Poulet rôti / sauce à la crème Gorgonzola / noix épicées / choix d'accompagnement</i>	
COCONUT CURRY CURRY ET NOIX DE COCO	15
Shrimp Sautéed Vegetables Coconut Curry Sauce Basmati Rice <i>Crevettes / légumes sautés / sauce noix de coco curry rouge / riz basmati</i>	
CHICKEN PENNE PENNE ET POULET	27
Seared Chicken Sautéed Mushrooms Granna Padano-Pesto Sauce <i>Poulet saisi / champignons sautés / sauce granna padano et pesto</i>	
TORTELLINI TORTELLINI	25
Cheese Stuffed Tortellini Spinach Mushrooms Tomato Cream Sauce <i>Tortellini au fromage / épinards / champignons / sauce crémeuse aux tomates</i>	
FISH & CHIPS POISSON ET FRITES	22
Ale Battered Haddock House-Made Tatar Sauce Cabbage Slaw Fries <i>Aiglefin panée à la bière / sauce tartare faite maison / salade au chou / frites</i>	
PICKEREL DORÉ	28
Pan Fried Lemon Caper Butter Cream Sauce Basmati Rice <i>Frit à la poêle / beurre au citron et câpres / riz basmati</i>	
SALMON SAUMON	32
Oven Baked Atlantic Salmon Tomato Jam Basmati Rice <i>Saumon de l'atlantique cuit au four / confiture aux tomates / riz basmati</i>	

Taxes and gratuity not included. Please Note: 18% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more
Taxes et services sont en sus. Veuillez noter: Un pourboire de 18% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.
Gluten Free, Vegetarian & Vegan options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.
Options sans gluten ou végétalien disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.

SIDES | ACCOMPAGNEMENTS

Unless otherwise indicated, our main dishes come with a side dish to accompany your meal. Some sides have been pre-selected for you by our chef. If you wish to change your side or to add on to your dish, this can be done however additional charges may apply.

À moins qu'autrement indiqué, votre repas principal est servi avec un accompagnement. Certains accompagnements ont été choisis pour vous par notre chef. Par contre, si vous désirez changer le choix d'accompagnement ou ajouter un accompagnement à votre repas, vous pouvez faire cela par contre, il pourrait avoir un coût supplémentaire.

Sides | Accompagnements

Tempura Broccoli | *Brocoli tempura*

Basmati Rice | *Riz basmati*

Garlic Whipped Potatoes | *Purée de pommes de terre à l'ail*

Hand Cut Fries | *Frites*

Sweet Potato Fries | *Frites de patates douces*

Stuffed Potato | *Pomme de terre farcie*

(bacon, cheese, butter, green onions, garlic) | *(bacon, fromage, beurre, oignons verts, ail)*

Upgrades (Additional Cost) | *Autres accompagnements (coût supplémentaire)*

4 Jumbo Garlic Shrimp | *4 crevettes géantes à l'ail* | 12

Québec Style Poutine | *Poutine à la Québécoise* | 6

Parmesan Fries | *Frites au parmesan* | 6

Side Caesar Salad | *Salade César* | 6

Side Spinach Salad | *Salade aux épinards* | 6

Sautéed Mushrooms | *Champignons* | 4

Taxes and gratuity not included. Please Note: 18% automatic Gratuity will be added on tables of 10 or more

Taxes et services sont en sus. Veuillez noter: Un pourboire de 18% sera ajouté aux tables de 10 personnes et plus.

Gluten Free, Vegetarian & Vegan options are available upon request. Let us know if you have a food allergy or sensitivity.

Options sans gluten ou végétalien disponibles sur demande. Avisez-nous si vous avez une allergie alimentaire ou sensibilité.