



LES ASSIETTES EN SAUCE

Que dire de plus que « réconfortant »?

Nous sommes fiers de notre sauce brune maison. Elle est gouteuse et unique. Ajoutez à cela de la viande de première qualité jamais congelée, des légumes frais, du bon pain, nos fameuses frites et vous obtiendrez nos réconfortantes assiettes en sauce.

Vous avez envie de pousser la décadence encore plus loin? Sachez qu'il est toujours possible d'y ajouter un extra de fromage en grains.



L'ASSIETTE BURGER EN SAUCE

Pain, bœuf haché, sauce brune maison. Accompagnement de frites, laitue, tomates et pois verts.

Elle est onctueuse, savoureuse et laisse probablement un peu de sauce sur le menton. Estomac bien rempli assuré!

JE PARTAGE CETTE ASSIETTE AVEC :  



L'ASSIETTE DELUXE

Demi pain, rosbif tranché mince, fromage blanc, mélange de légumes cuits sur la plaque (tomates, poivrons verts et oignons), sauce brune maison. Accompagnement de frites, laitue, tomates et pois verts.

L'assiette Deluxe porte bien son nom. On la choisit pour ensoleiller notre journée ou tout simplement parce qu'on mérite une gâterie digne de ce nom. Chose certaine, une fois qu'on y a goûté, c'est un luxe que l'on risque de se payer souvent!

JE PARTAGE CETTE ASSIETTE AVEC :  



L'ASSIETTE EXPO

Demi pain, bœuf haché, cheddar, mélange de légumes cuits sur la plaque (tomates, poivrons verts et oignons), sauce brune maison. Accompagnement de frites, laitue, tomates et pois verts.

Colorée, gouteuse et relevée d'un petit croquant, cette assiette ajoutera assurément de la couleur à votre journée et, surtout, un sourire à votre visage.

JE PARTAGE CETTE ASSIETTE AVEC :  



L'ASSIETTE ROSBIF

Pain, rosbif tranché mince, sauce brune maison. Accompagnement de frites, laitue, tomates et pois verts.

Du rosbif tranché mince, c'est tendre et juteux. Mais nappez-le de notre onctueuse sauce maison et vous comprendrez exactement ce que le mot « décadent » veut dire.

JE PARTAGE CETTE ASSIETTE AVEC :  



LES BURGERS

La fraîcheur fait toute la différence.

Une seule bouchée dans un burger Ashton et vous comprendrez que la fraîcheur, ça se goûte. Du bœuf pur à 100% et jamais congelé, auquel s'ajoutent des légumes bien croquants, du vrai cheddar, de la sauce maison et du pain frais, c'est ce que nous nous engageons à vous servir. Et c'est ce qui nous rend unique.



LE DOUBLE ASHTON

Pain, sauce maison, tomates, laitue, oignons, bœuf haché, cheddar.

On choisit le double Ashton pour se sentir dans la cuisine de sa mère, parce qu'on a le goût du réconfort que seul un burger classique préparé avec le plus grand soin peut nous apporter. Ça et une foule d'autres raisons, toutes aussi bonnes les unes que les autres.

JE PARTAGE CE BURGER AVEC : [f](#) [t](#)



LE DOUBLE BACON SAUCE BBQ

Pain, sauce BBQ maison, bœuf haché, cheddar et bacon.

Pour les vrais de vrais qui ne font pas de compromis. Quand on choisit de se récompenser avec le bacon sauce BBQ, on ne le regrette pas : on le savoure.

JE PARTAGE CE BURGER AVEC : [f](#) [t](#)



LE DOUBLE EXPO

Pain, cheddar, bœuf haché et mélange de légumes cuits sur la plaque, composé de tomates, poivrons verts et oignons.

Coloré, ce Double Expo. On le dira au premier coup d'œil, bien sûr, mais également dès la première bouchée. À la fois croquant, tendre et réconfortant, il en fera vivre de toutes les couleurs à vos papilles!

JE PARTAGE CE BURGER AVEC : [f](#) [t](#)



LES FRITES ET POUTINES

Peu importe la raison, vous en méritez une!

Le succès de nos poutines passe évidemment par notre fameuse sauce brune maison, régulière ou piquante, et notre fromage en grains frais du jour. Mais qui dit poutine dit frites et les nôtres sont incomparables. Faites de pommes de terre de l'île d'Orléans tranchées à la main, elles sont cuites dans des huiles propres et 100% canola, sans gras Trans ni cholestérol.

Voilà pourquoi toutes les raisons sont bonnes pour vous en offrir une. **Et pourquoi pas des saucisses grillées en extra, avec ça?**



L'AUTHENTIQUE POUTINE ASHTON

Frites, fromage en grains, sauce brune maison.

Elle fait notre succès, c'est notre vedette. Grâce à elle, Chez Ashton est LA référence en poutine. Pas de flafas, que des ingrédients frais du jour et de haute qualité, une cuisson parfaite et un assemblage soigné.

JE PARTAGE CETTE POUTINE AVEC :  



LA DULTON

Frites, fromage en grains, sauce brune maison, viande hachée assaisonnée.

Légèrement épicée, onctueuse et gouteuse, vous pouvez appeler ça le bonheur, si vous voulez. Mais chez nous et seulement chez nous, c'est la Dulton.

JE PARTAGE CETTE POUTINE AVEC :  



LA GALVAUDE

Frites, morceaux de poulet blanc, pois verts, sauce brune maison.

Ce n'est pas une poutine, mais un amalgame parfait de sauce onctueuse, de tendres morceaux de poulet, de petits pois et de belles frites croustillantes. Vous pouvez demander d'y ajouter du fromage en grains, mais la vraie recette n'en contient pas. Après tout, nous sommes bien placés pour le savoir : c'est notre création.

JE PARTAGE CETTE POUTINE AVEC :  



LES HOTDOGS

Un classique au gout unique.

Chez nous, les hotdogs ont de la personnalité. Tous différents, ils ont toutefois en commun la qualité et la fraîcheur de leurs ingrédients. Ce ne sont pas que du pain et des saucisses : ce sont des hotdogs Ashton. Ça veut tout dire!

Vous êtes du type plus classique? C'est aussi possible de le garnir à votre goût. C'est avec le sourire que nous vous le préparons!



HOTDOG DU LAC

Pain, saucisse, mayonnaise Hellmann's, chou et frites.

Inspiré d'une recette de nos amis du Lac St-Jean, notre Hotdog du Lac contient de la mayonnaise et du chou tranché mince, toujours frais et bien croquant. Cet assemblage, qui vous fait sûrement déjà saliver, est également recouvert de nos belles frites fraîches et croustillantes. *La cerise sur le Sunday*, vous dites?

JE PARTAGE CE HOTDOG AVEC :  



HOTDOG EXPO

Pain, saucisse, cheddar jaune et mélange de légumes cuits sur la plaque, composé de tomates, poivrons verts et oignons.

Frais et coloré, ce hotdog est à la fois tendre et croquant. C'est tellement savoureux que vous ne pourrez vous empêcher de le dévorer en un clin d'œil. Prendre le temps de le déguster, c'est tout un défi.

JE PARTAGE CE HOTDOG AVEC :  



LES SANDWICHS ROSBIF

Bouchée de fraîcheur.

Tous légers, nos sandwichs rosbifs sont faits de sauce maison, de pain savoureux, de légumes bien frais et de beau rosbif juteux, tranché mince à chaque jour. Vous pouvez toujours chercher, mais vous ne trouverez certainement rien de comparable ailleurs . c'est notre exclusivité.



SANDWICH ROSBIF DELUXE

Pain, rosbif tranché mince, fromage blanc, mélange de légumes cuits sur la plaque, composé de tomates, poivrons verts et oignons.

Le Deluxe, c'est un joyeux sandwich frais et coloré, savoureux et généreux en texture. Rien de mieux pour égayer votre journée!

JE PARTAGE CE SANDWICH ROSBIF AVEC :  



SANDWICH SUPER ROSBIF

Pain, sauce maison, laitue, tomates, fromage blanc, rosbif tranché mince.

Il goute l'été, ce Super Rosbif. On mord dedans et, en bouche, c'est à la fois moelleux, croquant, frais et bien juteux. Du soleil dans les papilles, voilà la meilleure expression pour le décrire.



LES VARIÉTÉS

Typique des casse-croûtes, en tellement mieux!

Pain à la viande, Club sandwich et Guedille au poulet, vous connaissez ? Pour nous, ces mets représentent nos origines, là où tout a commencé. Vous comprendrez donc que nous maîtrisons l'art de les cuisiner, et ce, à notre façon : recettes maison, produits frais et ingrédients de première qualité.



LE CLUB ASHTON

Pain, mayonnaise Hellmann's, morceaux de poulet blanc, laitue, tomates, bacon.

« Un Club, c'est un Club », diront certains. Chez Ashton, c'est bien plus. Présenté sous forme de burger, les ingrédients y sont, comme toujours, d'une qualité incomparable. Consistant et savoureux, il deviendra votre nouvelle référence en matière de Club Sandwich.

JE PARTAGE CE METS AVEC :  



LA GUEDILLE AU POULET

Pain, mayonnaise Hellmann's, laitue, morceaux de poulet blanc, oignons émincés, cubes de tomate, sel et poivre

On pourrait la dévorer, tellement elle est savoureuse. Faites preuve de retenue et dégustez-la, plutôt. Ainsi, vous aurez le bonheur de goûter la grande tendreté du poulet, la fraîcheur de la laitue et des cubes de tomate, le croquant des oignons hachés finement et l'onctuosité de la mayonnaise.

JE PARTAGE CE METS AVEC :  



LE PAIN À LA VIANDE

Pain, viande hachée assaisonnée, sauce piquante maison ou ketchup, oignons émincés.

Le succès de ce fameux pain à la viande réside dans la recette de sa délicieuse garniture de viande hachée maison. Dès la première bouchée, ça goûte rien de moins que le réconfort, que l'on soit du type sauce piquante ou ketchup.

JE PARTAGE CE METS AVEC :  



SALADE DE POULET

Laitue, tomates, poivrons verts, carottes, fromage en grains, morceaux de poulet blanc. Vinaigrette au choix : Balsamique, Française, Italienne ou Sauce maison.

Qualifier cette salade de « savoureuse » ne serait pas suffisant. Nous la qualifierons donc aussi de colorée, rafraîchissante et soutenante. Après tout, en plus de contenir de beaux légumes bien croquants, elle déborde de morceaux de poulet tendres et de fromage en grains frais du jour.

JE PARTAGE CE METS AVEC :  