

BEC SUCRÉS

BEIGNETS DE PETIT DÉJEUNER .. 17
Sucre glacé, confiture maison
MUFFINS AU PAIN DE MAÏS 14
Fromage cheddar, jalapeño avec beurre frotté

"SWEET BUN" DEVILLE" 16
Notre version du roulé à la cannelle, tourbillons
de cannelle fourrés dans une pâte briochée.
"Demandez la création de cette semaine"

ENTRÉES ET SALADES

PAMPLEMOUSSE ROUGE BRÛLÉE 7
Cassonade, caramélisée

FRAISES À LA CRÈME 13
Fraises sauvages du Québec, sucre, zeste de citron, miettes
de biscuit et crème fouettée (sous réserve de disponibilité)

YOGOURT GREC & CHIA 19
Graines de chia, yogourt grec doublement filtré, granola,
baies fraîches, miel

WONTONS DE MAC & CHEESE 21
Frits avec une sauce marinara diable

CÔTELETTES D'AGNEAU LOLLIPOP 41
Côtelettes d'agneau grillées, mini pain Naan, raïta à la menthe,
arilles de grenade, tapenade à l'origan et à l'huile d'olive

SALADE "MIGHTY NICE" 16
Raquette mélangée à de l'huile d'olive extra vierge, tomates cerises,
betteraves jaunes, noix de pécan caramélisées, parmesan râpé

**SALADE CÉSAR COUTEAU
& FOURCHETTE 19**
Jeune pousse de laitue romaine artisanale, Parmesan rapé,
câpres frites, bacon & vinaigrette César

SALADE COBB DE HOMARD 49
Fines lanières de salades juliennées, fromage de chèvre émietté,
champignons, oignons rouges, olives noires, coeurs de palmier,
œuf râpé, croûtons de pain de maïs, vinaigrette au yuzu-basilic.
Garnie d'une queue de homard pochée au beurre

FRUITS DE MER ET BAR À CRU

HUITRES 1/2 dz 30
Servies avec mignonette au Champagne & ketchup piquant
"Demandez à votre serveur la sélection du jour"

CRUDO DE THON 28
Thon cru, causa péruvienne, lait de tigre, avocat écrasé, radis
melon d'eau, wonton croustillant

TACOS AU THON AHI 26
Thon en croûte de sésame légèrement poêlé et servi dans des coquilles
de wontons frites, accompagné de salade de chou asiatique et d'ailoli à la
lime et au wasabi

MEILLEUR GUEDILLES DE HOMARD DE MTL .. 40
113 g de homard frais poché au beurre (100% de chair de jointure
& pince seulement) mélangé dans notre sauce citron-ailoli
signature, garni de beurre clarifié, dans un pain brioché fendu.
Servi avec des frites

SAUMON FUMÉ MAISON

GOLDILOX

Tranches épaisses de saumon
fumé maison, fromage à la
crème fouetté, concombres
marinés, fines tranches d'oignon
rouge, câpres frites sur un
bagel au sésame doré

31

TOUR DE SAUMON

Saumon fumé maison, fromage à la
crème fouetté, bagels, œufs cuits
(6) minutes, tomates,
concombres, oignon rouges &
citrons

à partager 2 personnes

74

PAIN DORÉ BRIOCHÉ • PANGAKES • GAUFRES

PAIN DORÉ
CRÈME BRÛLÉE

Pain doré brioché en cubes,
farci de crème pâtissière à
la vanille, caramélisé au
sucre de canne, baies locales
fraîches & sirop d'érable chaud

27

PANGAKES TARTES
AU YUZU MÉRINGUÉ

Pangakes au babeurre,
meringue caramélisée,
curd au yuzu (agrumes),
bleuets fraîches, crumble
de tarte & sirop d'érable chaud

27

PANGAKES ROSES
AUX PÉTALES DE ROSE

Pangakes infusés à l'eau de rose,
pétales de rose séchés,
crème fouettée fraîche,
fraise & sirop d'érable chaud

26

HOMARD FRIT
& GAUFRE

1.5 lb homard, beurre de maïs fumé
& sirop d'érable épais
(disponibilité limitée)

PMS

POULET FRIT
& GAUFRE ROYALE

Gaufre bulgare,
poulet croustillant au babeurre,
cheddar, bacon signature,
sirop d'érable
chaud et œuf au plat

27

OEUFS & OMELETTES

OEUFS BROUILLÉS AU CHEDDAR DEVILLE .. 28
Œufs légèrement brouillés, fromage cheddar vieilli, bacon
Sazon doublement épais coupé, pommes de terre rôties
écrasées croustillantes au parmesan, pain au levain grillé

CÔTE DE BOEUF BRAISÉE ET HACHIS .. 41
Millefeuille de pommes de terre rissolées, courte côte
de bœuf braisée effilochée, œufs légèrement brouillés-
réduction de vin et sauces béarnaise

OEUFS AU PURGATOIRE (CHANGEMENTS STYLE ITALIEN) .. 27
(3) œufs cuits dans notre sauce piperade-tomate,
basilic frais, Parmesan, pain au levain grillé

AJOUTER FROMAGE BURRATA +13

OMELETTE FRANÇAISE CLASSIQUE 26
Fromage Gruyère râpé, pommes de terre rôties crasées
au parmesan, pain au levain grillé

AJOUTER HOMARD POCHÉ AU BEURRE +23

TARTINES

TARTINE D'AVOCAT ÉCRASÉ 26
Œuf poché, avocat écrasé, tomates, maïs, poivrons rouges,
oignons rouges, radis melon d'eau sur pain au levain grillé

TARTINE DE BRIOCHE AU SAUMON FUMÉ 33
Œuf poché, saumon fumé, avocat écrasé, câpres frites, ricotta
fouettée sur un pain brioche en tranches épaisses

TARTINE DE STEAK CHIMICHURRI & OEUFS .. 39
Œufs légèrement brouillés, steak de onglet grillé, avocat
écrasé, sauce chimichurri sur pain au levain grillé

TARTINE DE BURRATA, FIGUE & MIEL 31
Fromage Burrata frais, figues rôties, tomates confites, pistaches,
miel de truffe sur pain au levain grillé

L'AMÉRICAIN

Pangakes au babeurre, garnis d'œufs légèrement brouillés, de tranches épaisses de
bacon Sazon, galettes de saucisses chorizo et de sirop d'érable chaud..... 37

BURGERS
& SANDWICHES

WEEK-END CHEZ BERNIE..... 30

"Servi sur un beignet Bernie Beignet® glacé".
Double burger, galette de saucisse chorizo
(porc), œuf au plat, bacon, cheddar fumé, laitue,
tomates, mayo sriracha. Servi avec des frites

AU CHEVAL..... 36

Burger ouvert (double galette), bacon au rhum et
poivre coupé double, œuf frit, oignons caramélisés,
cheddar fumé, dijonnaise fumée, pain brioché.
Servi avec des frites

"PRIME RIB DIP"..... 31

Tranches fines de rôti de bœuf « Atlantic Prime »,
recouvertes de cheddar blanc fondu et de mayonnaise
à la crème de raifort, servies sur un pain brioché. Ac-
compagnées d'un jus au Vermouth. Servi avec des frites

CLASSIQUES DÉCADENTS

CROQUE DEVILLE
KATSU SANDO

145 g de faux-filet Wagyu Miyazaki
japonais (pené & frit), pain blanc japonais,
fromage Gruyère, ailoli tonkatsu
& sauce mornay, œuf mariné au soja

(Cuit à point)

170

CARBONARA
DE BRUNCH

Bacon fumé maison, pâtes bucatini,
fromage Grana Padano et œuf

28

WAGYU BOLOGNESE
PAPPARDELLE

Ragoût de bœuf Wagyu japonais maison,
pâtes pappardelle et fromage Parmesan

49

A CÔTÉS

POMMES DE TERRE RÔTIES AU

PARMESAN ÉCRASÉES..... 12

BACON ÉPAIS COUPÉ DOUBLE "SAZON"..... 15

GALETTES DE SAUCISSE CHORIZO..... 11

CASSOLETTE DE MAC'N CHEESE SUCRÉ 14

FRITES AU PARMESAN..... 13.5

PAIN AU LEVAIN SUPPLÉMENTAIRE..... 6

CONFITURE MAISON 2.5

SIROP D'ÉRABLE CHAUD 3

LES PLATS SONT PRÉPARÉS À LA COMMANDE ET SERVIS DÈS QU'ILS SONT PRÊTS
LES MODIFICATIONS ET CHANGEMENTS SONT POLIMENT REFUSÉS

UN FRAIS DE SERVICE DE 18 % SERA AUTOMATIQUEMENT AJOUTÉ À TOUS LES TABLES DE 8 PERSONNES OU PLUS.
VEUILLEZ NOUS INFORMER DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE POUR LE BRUNCH

"TOAST&JAM BREAKFAST" MARTINI ... 18
Gin Bombay Sapphire, Cointreau, marmelade, jus de citron, aquafaba, bitters à la cannelle, garni d'un crostini de brioche & de marmelade

GRANITA ESPRESSO MARTINI 19
Cognac Hennessy, Kahlua, Galliano, espresso & sirop Demerara

AMALFITANO 19
Rhum Bacardi Superior, liqueur de limoncello, sirop simple, jus de citron vert & menthe écrasée

"SMOKY FLOWER" 21
Tequila 818, Mezcal Sueño de Alden, Curaçao sec, Chartreuse, jus de citron yuzu & menthe écrasée

AGAPE 20
Gin Tanqueray Flor de Sevilla, sirop de cordiale hibiscus & rose, jus de cranberry, jus de citron & aquafaba

COTE D'AZURE 25
Vodka Greygoose, St-Germain, Amaro, jus d'ananas et fruit de la passion, jus de citron vert & estragon

COCKTAILS PÉTILLANTS

BLOOD ORANGE MIMOSA 15

HUGO SPRITZ 23
St Germain, Zanin Prosecco, Soda, Jus de citron, menthe fraîche

PEACH BELLINI SPRITZ 19
Sivo Peach Liqueur, purée de pêche et fraises fraîches mélangées avec de la glace. Prosecco, basilic frais

"HER NAME WAS LOLA" 35
Nicolas Feuillatte Réserve Champagne Brut, Bombay Sapphire Gin, liqueur de fraise Fragoli, garnie de pétale de rose et bord de sel à la rose

SAINT-TROPEZ SPRITZ 35
Nicolas Feuillatte Réserve Champagne Brut, 1800 Tequila Reposado, liqueur de litchi et jus de pastèque

COCKTAILS SANS ALCOOL

"RISKY BUSINESS" 15
Seedlip Garden 108°, sirop de cerise, jus de citron, basilic écrasé, aquafaba

CAFFÉ MARTINI 15
Seedlip Spice 94°, espresso, thé chai, caramel

MARGARITA HIBISCUS ÉPICÉE 15
Seedlip Spice 94°, thé d'hibiscus, jus de citron vert, gingembre & sirop d'agave

FAUX-MOSA 14
Seedlip Grove 42°, jus d'orange frais, vin mousseux Freixenet (sans alcool)

CHAMPAGNE

VR BTL

NICOLAS FEUILLATTE HÉRIVÉ EXCLUSIF BRUT 30 164

NICOLAS FEUILLATTE ROSE RÉSERVÉ EXCLUSIF BRUT .. 32 176

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT 213

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT ROSE 309

DOM PERIGNON BRUT 850



ROSÉ CHAMPAGNE FLAMINGO PUNCH BOWL

Patron Reposado, Mandarine Napoléon, liqueur d'herbes Genepy, jus d'orange sanguine & fraises, Garni de Nicolas Feuillatte Rosé Brut Champagne

170

DEVILLE BLOODY SUNDAY

Vodka artisanale Tito's, Tabasco, sauce Worcestershire, jus de citron et de lime avec votre choix de jus de tomate ou de Clamato. Garni d'une huître sur la demi-coquille

BLOODY MARY
ou
BLOODY CAESAR

20

MAÑANA EN JUÁREZ

Patron Reposado, liqueur de café, Vermouth rouge, bitters Angostura, bitters à la cannelle, fumé au bois de pacanier

37

BAR À BRUNCH MIMOSA

1. CHOISISSEZ UNE BOUTEILLE DE VOS BULLES PRÉFÉRÉES
1750 ML DANS LA LISTE CI-DESSOUS

2. AJOUTEZ DEUX DES JUS SUIVANTS:

1. JUS D'ORANGE 3. JUS D'ANANAS
2. JUS MELON D'EAU 4. JUS DE PAMPLEMOUSSE

3. GARNISSEZ AVEC DES TRANCHES FRAISES ET DES BLEUETS

Zonin Prosecco Brut, Italie 55

Laurent-Perrier La Cuvée Brut, France 218

Dom Perignon Champagne Brut, France 850

VINS

BULLES

	VR	BTL
BODEGUES GRAN RESERVA, CAVA, ESPAGNE ...	10	52
ZONIN PROSECCO BRUT, ITALIE	10	50
ZONIN PROSECCO ROSE, ITALIE	11	53
MUMM NAPA BRUT PRESTIGE, CALIFORNIE ...	-	82
MUMM NAPA BRUT ROSE, CALIFORNIE	24	100

ROSÉS & ORANGES

	5oz	8oz	BTL
COTES DES ROSES ROSÉ, FRANCE	12	18	52
GERARD BERTRAND ORANGE, FRANCE ...	16	23	79

BLANC

	5oz	8oz	BTL
THREE THIEVES PINOT GRIGIO, USA	11	15	45
CHATEAU ST-MICHELLE CHARDONNAY, USA ..	13	19	56
JOEL GOTT SAUVIGNON BLANC, USA	14	21	61

ROUGE

	5oz	8oz	BTL
JACKSON TRIGGS MERLOT, CANADA	11	15	45
CAPRI ILEX SANGIOVESE, ITALIE	11	15	45
THE SHOW CABERNET SAUVIGNON, USA ..	13	20	58
VIELLES VIGNES PINOT NOIR, FRANCE	17	25	74

JUS

JUS D'ORANGE 6.5 JUS DE PAMPLEMOUSSE 6.5

NOUS SERVONS FIÈREMENT DU CAFÉ NESPRESSO®

CAFÉ FILTRÉ 4
ESPRESSO 4.5
AMERICANO 4.5

MACHIATTO 4
LATE 6.5
CAPPUCCINO 6.5

THÉ MIGHTY LEAF ... 5
EAU PLATE OU PÉTILLANTE
(750ML) 8

COMMENCER & PARTAGER

SERVICE DE PAIN

Briochelettes ou Parmesan tièdes, Soccons de sel de mer de Maldon, graines de carvi, beurre fumé de nagyu et beurre fouetté

9.5

CRUDO ATHON

Thon cru, sauce péruvienne, lait de tigre, avocat écrasé, radis melon d'eau & wontons croustillant

28

GALETTES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ

Tranches de saumon fumé maison, ricotta fouettée, oignons marinés sur galettes de pommes de terre

31

HUÎTRES

Servies avec mignonette au Champagne & ketchup piquant
"Demandes à votre serveur la sélection du jour"

1/2 de /30

CALMARS POIVRE & SEL

Frits et accompagnés de sauce péruvienne au piment Aji Rojo

26

TACOS AU THON AHI

Thon en croûte de sésame légèrement poêlé et servi dans des coquilles de wontons frites, accompagnés de salade de chou asiatique et d'arioli à la lime et au wasabi

26

CORNICHONS FRITS

Croustilles de cornichon sauté en croûte panée, avec Dijon à l'érable et ketchup piquant

19

TREMPETTE & CROUSTILLES KOPANISTI

Trempette méditerranéenne produite d'un mélange de poivrons rouges, de fromage fêta, servie avec du parmesan frais, du paprika et des croustilles

26

WONTONS MAC & CHEESE

Frits et accompagnés de sauce marinara à la diable

21

RONDELLES D'OIGNONS NOIX DE COCO

Tranches d'oignons enrobées de chapelure panée et de noix de coco sautées avec mayo barbecue à la racinette (Disponibilité limitée)

19

CÔTELETTES D'AGNEAU «LOLLIPOP»

Côtelettes d'agneau grillées servies avec des petits pains Naan, une sauce saute au yaourt et à la menthe et des graines de pomme grenade garnies d'une tapenade d'huile d'olive à l'origan

41

TACOS DE LAITUE «SEOUL FOOD»

Boeuf Bulgogi servi avec des feuilles de laitue disposées en coupe avec du kimchi et un mélange de légumes, accompagné de salsa de shiitake, crème sure et fromage râpé

26

POULET FRIT & GAUFRES ROSCOE'S

Poulet frit croustillant (poitrine) servi sur une gaufre Belge grillée, nappée de sirop d'érable

26

Salades ENTRÉES

'MIGHTY NICE'

Roquette arrosée d'huile d'olive extra-vierge et garnie de tomates raisins, betteraves jaunes, poivrons confits, fromage parmesan râpé et réduction de balsamique

16

CÉSAR STYLE COUTEAU & FOURCHETTE

Bœuf romaine artisanale coupée en deux, parmesan râpé, câpres frites, bacon et croûtons de pain de maïs. Assaisonné avec notre vinaigrette César

19

BURRATA TOAST DU PRINTEMPS

Burrata fraîche, tomates ancestrales du Québec, figues fraîches pochées, laitue arugula, réduction balsamique et huile d'olive extra-vierge, le tout sur pain au levain garni de miel de truffe blanche

36

Grandes SALADES

SALADE NEPTUNE AU THON AHI

Mélange de verdure, de cœur de palmier, d'oignons, de mangue, de tomates raisins, d'edamames et d'œufs durs, le tout accompagné d'une vinaigrette à l'oignon vert et garni de tranches de thon légèrement poêlées avec une croûte de sésame

32

GENERAL TAO

Poulet du général Tao, jeunes feuilles d'épinards, carottes, noix d'œuf, ananas grillé et nouilles de wontons frites, le tout garni de pousses de pois mange-tout et de fines tranches de piment rouge, mélangé dans une vinaigrette de Hunan au sésame

29

POULET FRIT

Poulet croustillant au babeurre, laitues mixtes, bacon, saumon rouge, poivrons, maïs, carottes, tomates, fromages Monterey Jack et cheddar et croûtons de gaufres à l'érable, le tout arrosé d'une vinaigrette à la poire et au bourbon (Disponibilité limitée)

31

DEVILLE MACHO

Laitues mixtes, poulet du Québec élevé en liberté et rôti, avocat, tomates raisins, maïs, dattes, mandes, fromage de chèvre et croûtons de pain de maïs, le tout mélangé dans notre vinaigrette au champagne

29

CHOP-CHOP

Laitues de verdure croquantes avec fromage de chèvre émietté, champignons, oignons rouges, olives noires, cœur de palmier, œuf râpé et croûton de pain de maïs. Le tout accompagné d'une vinaigrette basilic-citron

24

CAMBALACHE

Steak de onglet grillé, sauce chimichurri rouge, salade de verdure, maïs, cœur de palmier, poivrons, oignon rouge, avocat et mangue en julienne. Arrosé d'une vinaigrette épicée à la lime et à la mangue

39

Spécialités Maison

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS & BURRATA 39

Tagliatelles, ragoût de champignons sauvages, roquette, parmesan, Burrata fraîche et truffe

POULET PARMIGIANA SUPRÊME 41

Poitrine de poulet avec os, panée avec de la chapelure panée et poêlée, sur une sauce Sugo di Pomodoro (sauce tomate), de Burrata cuit au four et de fromages parmesan. Servi avec des spaghetti aglio e olio

POÊLON DE CÔTES DE BOEUF ET MAC'N CHEESE 53

Côtes de bœuf braisées lentement, réduction de vin rouge et chapelure de pain de maïs, accompagné de notre Mac'n Cheese sucré

SPAGHETTIS ET BOULETTES DE VIANDE 32

Boulettes de viande longement mijotées, servies sur spaghetti pomodoro et ricotta avec parmesan et basilic frais. (mélange de veau, porc et bœuf)

WAGYU BOLOGNESE PAPPARDELLE 49

Ragoût de bœuf Wagyu japonais maison, pâtes pappardelle et fromage Parmesan

HOMARD ET FRITES 48

1/2 homard, croûte de chou frisé à la crème de mornay, saumon au champagne et safran, citron grillé, frites au Parmesan

SPAGHETTI AU HOMARD MP

Homard de la côte Est de 1,5 lb, spaghetti, champignons huitres et shiitake, tomates raisins rôties, sauce crème au champagne

SAUMON CAJUN 41

Accompagné de salsa de maïs râpi, riz pirlans, ratatouille et légumes

PÂTES BAD GIRL 45

Linguini, moules de l'I.-P.-E., pâte de calibre U-10, palourde Littleneck et crevettes ligères noires dans une bisque de homard au chipotle

BRANZINO D'ÉTÉ 46

Poisson Branzino méditerranéen grillé, salsa verde, salade de fenouil à l'orange, menthe, persil

DEVILLE BOUCHERIE

Nous sommes fiers de vous servir du bœuf Nord-Américain de qualité supérieure et du bœuf Japonais Wagyu A5. Tous nos steaks sont vieillés pendant au moins 35 jours. Nous déclinons toute responsabilité si vous demandez que votre steak soit bien cuit.

ONGLET DE BOEUF AVEC MARMELADE AU BACON 56

Steak d'onglet de bœuf grillé de 11 oz (cuisson à point ou moins), découpé en fines lanières et accompagné d'une délicieuse marmelade de bœuf et de bacon, le tout servi avec une purée de pommes de terre copieusement garnie de légumes de saison grillés

UMAMI STEAK FRITES 55

Onglet de bœuf grillé, beurre café de Paris, pommes de terre allumettes et sauce au poivre classiques aromatisées au brandy

FILET MIGNON (AU BEURRE DE WAGYU FUMÉ) 67

Filet mignon de 8 oz du Canada atlantique (PRIME), garni au beurre de wagyu fumé et servi avec des croquettes au cheddar fumé

COUPE DEVILLE 76

Faux-filet U.S.D.A. Prime 16 oz, beurre maître d'hôtel servi avec aioli à la truffe noire. Accompagné de frites au parmesan

STEAK ET OEUF DINER 76

Entrée de 16 oz USDA Prime garnie d'un œuf au plat, servi sur une galette de pommes de terre, cheddar, bacon et signons hachés

LES CÔTES LEVÉES D'ADAM 48

Notre spécialité! Coupe centrale de côtes de bœuf fumées maison au caryer, cuites lentement et glacées de notre sauce BBQ à la rasette. Servies avec salade de chou crémeuse, frites et muffin au pain de maïs et jalapeno-cheddar

+ AJOUTEZ MOELLE OSSEUSE RÔTIE À UNE DE NOS ASSIETTES DE STEAK ... +12

L'EXPÉRIENCE WAGYU A5 À LA JAPONAISE !

CONTRE-FILET DE KUMAMOTO WAGYU A5 4.5 oz / 127g 155

Avec croquettes de pommes de terre et sel de mer d'Hawaïen rouge et noir

FAUX-FILET DE MIYAZAKI WAGYU A5 (16 oz) 360

Le meilleur steak coupé au monde. Servi avec du sel de mer noir hawaïen et des frites au parmesan

WAGYU KATSU SANDO

Notre version du célèbre sandwich -le Wagyu Katsu Sando. 4,5 oz de contre-filet de wagyu Kumamoto A5, pané au panko et légèrement frit, toast brioché beurré et notre sauce aïoli Tonkatsu. Servi avec des chips fait maison épicées au chipotle

155

LA NOURRITURE EST PRÉPARÉE À LA COMMANDE ET SERVIE DÈS QU'ELLE EST PRÊTE. LES CHANGEMENTS ET MODIFICATIONS SONT POLIMENT REFUSÉS.

UN FRAIS DE SERVICE DE 18 % SERA AUTOMATIQUEMENT AJOUTÉ À TOUTES LES TABLES DE 8 PERSONNES OU PLUS. VÉUILLEZ NOUS INFORMER DES ALLERGIES ALIMENTAIRES.

SANDWICHES DE LUXE

PRIME RIB DIP

Tranches fines de rôti de bœuf « Atlantic Prime », recouvertes de cheddar blanc fondu et de mayonnaise à la crème de raifort, servies sur un pain brioché. Accompagnées d'un jus au Vermouth.

31

CLUB DINERBAR

Trois tranches de pain brioché garnies de poulet rôti, bacon fondu, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable.

29

SANDWICH AU STEAK À LA TRUFFE

Steak de côte faux-filet bœuf grillé, garni d'ail à la truffe, de frites croustillantes en flambants, d'ignons caramélisés et de Fromage Gruyère râpé, servi sur un petit pain brioché croustillant et inversé à la croûte de parmesan.

40

SANDWICH DE POULET «HOT HONEY»

Poulet frit croustillant, badigeonné de miel épicé, garni de coleslaw crémeux, de concombre mariné, et d'ail à l'ail.

29

MEILLEUR GUÉDILLE AU HOMARD DE MTL

113 g de homard frais poché au beurre (100% de chair de jointure & pince seulement) mélangé dans notre sauce citron-ail signature, garni de beurre clarifié, dans un pain brioché fondu. Servi avec des frites.

40

BURGERS

Nous sommes fiers de servir du bœuf Black Angus. Ce bœuf est élevé en pâturage, sans antibiotiques ni ajout d'hormones. Tous nos hamburgers contiennent deux galettes 1/2 lb grillées sur plaque jusqu'au degré de cuisson x2 point-bien cuit, servi sur un pain brioche artisanal de la Boulangerie Gulaisme et accompagné de frites.

LE DEVILLE®

Cheddar, iceberg émincé, tomates, ignons rouges grillés, tranches de cornichons sucrés et sauce maison Dinerbar.

28

AU CHEVAL

Tranches de bacon Double Cut (épais) au rhum et au poivre, œuf au plat, ignons caramélisés, cheddar fondu et dijonaise fondu.

36

“BLACK LABEL”

Garni de guêpe en croûte de panko, cheddar fort, bacon fondu-noir au poivre et mayo à la moutarde de bœuf.

31

“LE FAT CAT”

Garni de côtes de bœuf braisées BBQ, cheddar blanc fort, iceberg émincé, tomates, ignons rouges grillés, ketchup épicé et mayonnaise barbecue à la racinette.

32

À CÔTÉS

CASSOLETTE DE MAC'N CHEESE	14	Frites au Fromage	10.5
MUFFINS CHEDDAR ET AU JALAPENO	14	Frites au Parmesan	13.5
POUTINE DISCO	13.5	Purée de Pommes de Terres à l'Ail ...	6.5
POUTINE DISCO AU BACON	18	Légumes de Saison	PM

BOISSONS

BOISSONS GAZEUSES	4	MACHIAITTO	5	THÉ MIGHTY LEAF	5
CAFÉ FILTRÉ	4	LATTE	6.5	EAU PLATE OU PÉTILLANTE	
ESPRESSO	4.5	CAPPUCCINO	6.5	(750ML)	8
AMERICANO	4.5				