

*Auberge Le Havre Sutton
Sutton's Haven Inn*
RESTAURANT & BAR

**BOISSONS
DRINKS**

7up	\$2
Coke	\$2
Gingerale	\$2
Nestea Thé Glacé	\$2
Nestea Iced Tea	
Jus de pommes ou orange	\$3 Petit/Small
Apple or orange juice	\$4 Large
Thé glacée hibiscus	\$7
Hibiscus iced tea	
spécialité maison!	
house specialty!	

*Auberge Le Havre Sutton
Sutton's Haven Inn
RESTAURANT & BAR*

**HORS D'OEUVRES
APPETIZERS**

Soupe au pois	\$5
Pea soup	
Salade Maison	\$4
House Salad	
servi avec une vinaigrette balsamique et framboises fraîches.	
served with a balsamic and fresh raspberry vinaigrette	
Salade de fraises et fromage de chèvre	\$7
Strawberry and goat cheese salad	
servi avec une vinaigrette balsamique et framboises fraîches.	
Served with a balsamic and fresh raspberry vinaigrette	
Cocktail de crevettes et avocats	\$10
Shrimp and avocado cocktail	
cocktail de crevettes à l'ail et avocats, servi avec aioli d'ail de maison.	
Garlic shrimp and avocado cocktail, served with house garlic aioli.	

*Auberge Le Havre Sutton
Sutton's Haven Inn*
RESTAURANT & BAR

**PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES**

Saumon Grillé \$23

Grilled Salmon

Garni avec du chutney a la mangue et pomme, servi avec une salade de pois-chiches et concombres et des pommes de terres grelots rôties.

Topped with apple and mango chutney. Served with chickpea and cucumber salad and roasted baby potatoes.

Crevettes créoles \$20

Shrimp Creole

servi sur un lit de riz.
served on a bed of rice.

Le hamburger divin du Havre Sutton \$17

Sutton's Havenly Burger

Hamburger farci de brie, tomates séchées et ail. Servi avec frites maison et salade de chou.

Hamburger stuffed with brie, sundried tomatoes and garlic. Served with house fries and coleslaw.

Hamburger (4oz) \$14

Burger (4oz)

Hamburger fait maison, servi avec frites maison et salade de chou.
Homemade burger, served with house fries and coleslaw.

Garnitures: Tomates, oignons, laitue, cornichons, bacon (+\$2), fromage (+\$1.50)

Toppings: Tomatoes, onion, lettuce, pickle, bacon (+\$2), cheese (+\$1.50)

Viande Fumée \$11 (sandwich seul 6oz)

Smoked Meat

Viande fumée avec moutarde. Plat servi avec frites maison et salade de chou.

Smoked meat sandwich with mustard. Platter served with house fries and coleslaw.

\$15 (plat 6oz)

\$14 (sandwich seul 8oz)

\$18 (plat 8oz)

*Auberge Le Havre Sutton
Sutton's Haven Inn*
RESTAURANT & BAR

**PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES**

Sandwich de rôti de boeuf

\$14

Roast beef sandwich

avec légumes grillés sur pain ciabatta grillé. Servi avec salade de pois-chiches et concombres et des pomme de terres grelots rôties.

with grilled vegetables on grilled ciabatta bread. Served with chickpea and cucumber salad and roasted baby potatoes.

Brochettes de poulet grillé

\$16

Grilled chicken brochettes

Servi sur un lit de légumes grillés. Servi avec couscous de perle et tzatziki maison.

with grilled vegetables. Served with pearl couscous and house tzatziki.

DESSERT

Croustade aux Pommes

\$5

Apple Crumble

servi avec crème glacée à la vanille.
served with vanilla ice cream.

Crème glacée à la vanille avec baies fraîches

\$4

Vanilla ice cream with fresh berries

ajouté de la sauce au chocolat faite maison: + \$1
add homemade chocolate sauce: + \$1

Tarte au citron et meringue

\$6

Lemon meringue pie