



Menu

Deville Dinerbar

1425 Rue Stanley, Montréal, Québec H3A 1P4 | (514) 281-6556

ENTRÉES // STARTERS

Cesar "Knife & Fork" Caesar

21,00 \$

Moitié de jeune romaine artisanale, copeaux de parmesan, capres frits, bacon en des et croutons de pain de maïs. Arrosee de vinaigrette Cesar // Halved artisanal baby romaine, parmesan chips, fried capers, cubed bacon and corn bread croutons. Topped with Caesar dressing

Tacos au Thon Ahi // Ahi Tuna Tacos

26,00 \$

Thon crouté au sésame saisi sur tortillas au wontons, garni de choux style asiatique et aioli au wasabi // Sesame crusted seared tuna served on fried wonton shells, stuffed with asian slaw and topped and served with a side of wasabi aioli

Wontons au "Mac N Cheese" Wontons

22,00 \$

Wontons farcit de notre fameux macaroni aux fromages // Wontons stuffed with our famous Mac and Cheese

Calmars Poivre et Sel // Salt and Pepper Calamari

26,00 \$

Calmars frits servit avec une sauce Peruvienne Ahi Rojo // Deep fried served with a side of Peruvian Ahi Rojo

La Salade "Mighty Nice" Salad

17,00 \$

Roquette arrosée d'huile d'olive et garnie de tomates raisins, betterave jaune, pacanes confites, parmesan râpé et réduction de balsamique / Arugula tossed in EVOO topped with grape tomatoes, yellow beets, candied pecans, shredded parmesan and balsamic glaze.

SALADES // SALADS

Poulet Frit du Sud // Southern Fried Chicken

31,00 \$

poulet frit au babeurre, salade verte, bacon, oignons rouges, poivrons, maïs, carottes, tomates raisins, fromages jack et cheddar, croutons gauffrés dans une vinaigrette PoireBourbon // buttermilk chicken crispers, mixed greens, bacon, red onions, bell peppers, corn, carrots, grape tomatoes, jack & cheddar cheese, sweet waffle croutons tossed in a BourbonPear dressing

Macho du Deville // Deville Macho Salad

30,00 \$

Laitue croustillante, poulet rôti eleve? en liberte?, avocat, tomates raisins, mai?s, dattes, amandes Californiennes tranche?es, morceaux de fromage de che`vre, le tout me?lange? a` notre vinaigrette au Champagne / Mixed greens, free range rotisserie chicken, avocado, grape tomatoes, corn kernels, dates, sliced California almonds, crumbled goat cheese, corn bread croutons, tossed in a champagne vinaigrette

Menu Deville Dinerbar

Salade Neptune au Thon Ahi / Neptune Ahi Tuna Salad

32,00 \$

Chiffonade de laitue, cours de palmier, oignons rouges, mangue en julienne, tomates raisins, fe`ves de soya edamame, ouf dur me?lange? a` une vinaigrette aux e?chalottes, le tout garni de Thon au se?same saisi / Chiffonade of mix greens, hearts of palm, red onions, , julienned mango, grape tomatoes, edamame soy beans, hard boiled egg, tossed in a shallot vinaigrette and topped with seared rare sesame crusted tuna slices

Salade Cesar au Poulet Roti " Knife & Fork " // Knife & Fork Roasted Chicken Caesar Salad

30,00 \$

Moitié de jeune romaine artisanale, poulet ro?ti eleve? en liberte?, fines tranches de parmesan, câpres frites, bacon et croûtons de pain de maïs, le tout arrosé de vinaigrette César **Notez que la laitue n'est pas tranchees// Halved artisanal babyromaine, free range rotisserie chicken, parm chips, fried capers, bacon and cornbread croutons, topped with Caesar dressing ** please note lettuce is not chopped

BURGERS & SANDWICHS

Burger Deville Burger

25,00 \$

Cheddar, iceberg émincée, tomates, oignons rouges grillés, cornichons sucrés et sauce Dinerbar maison / Cheddar cheese, shredded iceberg, tomatoes, grilled red onions, B&B pickles and our Dinerbar signature sauce.

Club Sandwich " DinerBar " Club Sandwich

29,00 \$

Trois étages de pain brioché garnis de poulet rôti, bacon forêt-noire, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable. / Three slices of brioche bread stacked with roasted chicken, black forest bacon, tomatoes, arugula, avocado and maple Dijon sauce.

Burger "Fat Cat" Burger

29,00 \$

Notre burger avec côtes levées de bouf bbq, cheddar nature fort, iceberg émincée, tomates, oignons rouges grillés, ketchup épicé et mayonnaise BBQ à la racinette. / Our burger topped with BBQ beef short rib, aged white cheddar, shredded iceberg, tomatoes, grilled red onions, spicy ketchup and root beer BBQ Mayo.

Guedille au homard / Lobster roll

43,00 \$

salade de homard avec sauce aioli servi sur pain brioche beurré / with Aioli and buttered brioche split roll. 100% Knuckle and Claw lobster meat.. NO FILLERS

Prime Rib Dip

31,00 \$

Roti de boeuf chaud tranché finement garni de cheddar blanc et mayonniase au raifort servit sur pain brioché et au jus au / Thinly sliced hot roast beef topped with melted white cheddar and horseradish mayonnaise served on a brioche bun and au jus

STEAKS & BBQ RIBS

Menu Deville Dinerbar

Onglet de boeuf avec marmelade au bacon // hanger steak with bacon marmalade **56,00 \$**

Grillade d'onglet de boeuf (cuisson à point ou moins), tranchée en lanières et garnie de marmelade au bourbon bacon bacon, le tout avec une purée de pommes de terre généreusement garnie et des légumes de saison grillés // 9oz hanger steak grilled up to medium, sliced and topped with bourbon bacon marmalade. Served with fully loaded mashed potatoes and grilled seasonal vegetables *NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLE DE LA CUISSON DES STEAKS, CAR LES DELAIS DE LIVRAISON PEUVENT VARIÉ! WE ARE NOT RESPONSIBLE FOR STEAK TEMPERATURES AS DELIVERY MAY CAUSE OVER-COOKING OF THE STEAK !

Steak Frites **52,00 \$**

Onglet de boeuf grillé, beurre café de Paris, pommes allumettes et sauce au poivre classique aromatisée au brandy. -Grilled hanger steak (Boeuf Onglet) Café de Paris butter, matchstick fries and a classic brandied peppercorn steak sauce. *NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLE DE LA CUISSON DES STEAKS, CAR LES DELAIS DE LIVRAISON PEUVENT VARIÉ! WE ARE NOT RESPONSIBLE FOR STEAK TEMPERATURES AS DELIVERY MAY CAUSE OVER-COOKING OF THE STEAK !

Les Cotes Levees D'Adam / Adam's Famous Beef Ribs **54,00 \$**

Notre specialite! Coupe centrale de cotes de boeuf fumees maison au caryer, cuites lentement et nappées de notre sauce BBQ a la racinette, servies avec salade de chou crémeuse et frites. -our signature beef back ribs smoked in-house, basted in our root beer BBQ sauce. served with creamy coleslaw, cornbread muffin and fries.

Prime Filet Mignon with Smoked Bone Marrow Butter **69,00 \$**

*NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLE DE LA CUISSON DES STEAKS, CAR LES DELAIS DE LIVRAISON PEUVENT VARIÉ 8oz Atlantic Prime Filet Mignon topped with smoked bone marrow butter and served with smoked cheddar croquettes. WE ARE NOT RESPONSIBLE FOR STEAK TEMPERATURES AS DELIVERY MAY CAUSE OVER-COOKING OF THE STEAK .

Coupe Deville Faux Filet / Ribeye 14oz (USDA Prime) **76,00 \$**

Faux-Filet 14 oz (USDA Prime), beurre maitre d'hotel, ail roti au four, accompagné de frites aux herbes et sel noir d'Hawaii. NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLE DE LA CUISSON DES STEAKS, CAR LES DELAIS DE LIVRAISON PEUVENT VARIÉ - 14oz USDA Prime ribeye topped with Maitre D'hotel Butter. Served with fries, roasted garlic and porcini and black salt mayo. WE ARE NOT RESPONSIBLE FOR STEAK TEMPERATURES AS DELIVERY MAY CAUSE OVER-COOKING OF THE STEAK .

SPÉCIALITÉS DEVILLE // DEVILLE SPECIALITIES

Spaghetti et boulettes de viande / Spaghetti & Meatballs **32,00 \$**

Boulettes de viande (me?lange de veau, porc et boeuf) cuites lentement, servies sur spaghetti pomodoro avec fromages Ricotta, Parmesan, et basilic frais / Slow cooked meatballs (a combination of veal, pork, and beef), served on spaghetti pomodoro, ricotta and Parmesan cheeses with fresh basil

Short-Rib au boeuf avec «Mac & Cheese» / Short-Rib Mac & Cheese **59,00 \$**

Short-Rib au boeuf mijote? dans une sauce au Vin rouge et servi avec notre «Mac & Cheese» / Corn bread crusted slow cooked beef shortrib, with a red wine reduction and our signature mac & cheese

Saumon a la poele / Cast Iron Salmon **43,00 \$**

servi avec riz poblano, legumes saisonniers et salsa au maïs roti / with poblano rice, season vegetables et roasted corn salsa

Menu Deville Dinerbar

BadGirl Pasta

49,00 \$

linguini, moules IPE pétoncles, palourdes et crevettes tigrées dans une bisque au homard chipotle // Linguini pasta, PEI mussels, scallops, baby clams and black tiger shrimp in a chipotle lobster bisque.

LES À COTÉS // SIDES

Macaroni aux fromages / Sweet Mac & Cheese

16,00 \$

Recouvert d'un gratin de pain au maïs / Baked and topped with cornbread crust

Disco Poutine Bacon

18,00 \$

Frites garnies de fromage Oka râpé, nappées de demi-glace au veau et de notre sauce maison au fromage fondu avec bacon forêt noire en cubes et tranches // Fries layered with shredded Oka cheese, veal demi-glaze and our signature melted cheese sauce with cubed and sliced black forest bacon

Frites // French Fries

7,50 \$

Thinly sliced potatoes, cooked to a crispy perfection.

Frites au fromage // Cheese Fries

12,00 \$

Frites nappées de notre sauce aux fromages maison // Topped with our signature melted cheese sauce

Poutine Disco / Disco Poutine

14,00 \$

Frites garnies de fromage Oka râpé, nappées de demi-glace au veau et de notre sauce maison au fromage fondu. / Fries layered with shredded Oka cheese, veal demi-glaze and our signature melted cheese sauce.

Frites parmesan / Parmesan fries

15,00 \$

Crispy fries smothered in melted parmesan cheese.

DESSERTS DEVILLE CLASSIQUE // CLASSIC DEVILLE DESSERTS

Nos Grands Beignets / The Big Easy Beignets

17,00 \$

Servis chauds avec une sauce au caramel et une mousse au chocolat Nutella® / Served with warm caramel sauce and a Nutella® chocolate mousse

Menu Deville Dinerbar

Deville's Food Cake

18,00 \$

Du chocolat,, du chocolat et encore du chocolat / Chocolate, chocolate and more chocolate

Pain Perdu

17,00 \$

morceaux de pain perdu brioché frits servis avec sirop d'érable, et compote à la fraise et crème glacée à la vanille. - Deep fried French Toast brioche cubes with maple syrup and strawberry compote. Served with a side of French vanilla ice cream.

Pouding Chomeur Double Chocolat / Double Baked Choco Bread Pudding

16,00 \$

Morceaux de gâteau au chocolat cuit dans notre crème anglaise. Servi avec crème glacée à la vanille française -Chocolate cake pieces tossed in our simple custard mixture, baked and served with a scoop of French vanilla ice cream

DEVILLE MILKSHAKES

Lait Frappé Vanille / Vanilla Milkshake

10,00 \$

Creamy vanilla milkshake with a smooth, velvety texture.

Lait Frappé A La Fraise // Strawberry Milkshake

10,00 \$

Rich and creamy milkshake blended with sweet strawberry flavour.

Lait Frappé Chocolat / Chocolate Milkshake

10,00 \$

Rich and creamy chocolate milkshake.

Lait Frappé Oreo // Oreo Milkshake

12,00 \$

Oreo Crumbs, Oreo cookie, chocolate syrup, whipped cream.

Lait Frappé KitKat // KitKat Milkshake

12,00 \$

sirop au chocolat, kit kat et garni de crème fouettée // chocolate syrup, kit kat topped with whipped cream

Menu Deville Dinerbar

Lait Frappé " Cookie Monster" // Cookie Monster Milkshake

13,50 \$

pate a biscuit, morceaux de biscuit Chips Ahoy garnit de crème fouettée // cookie dough, Chips Ahoy cookie crumble topped with whipped cream

BOISSONS // DRINKS

Pepsi

2,50 \$

Pepsi Diète

2,50 \$

Diet soda with a crisp, refreshing taste.

7up

2,50 \$

Crisp and refreshing lemon-lime soda.

Eau Eska Water

1,99 \$

Ginger Ale

2,50 \$

A refreshing, crisp drink with a hint of spice.

MAYONNAISES & SAUCES

Sauce B.B.Q

2,50 \$

Tangy and smoky condiment perfect for BBQ lovers.

Mayo a Moelle // Bone Marrow Mayo

2,50 \$

Rich and creamy bone marrow infused mayonnaise.

Menu Deville Dinerbar

Sauce Dinerbar

2,50 \$

Tangy and creamy condiment to elevate your meal.

Vinaigrette Caesar

3,00 \$

Classic Caesar dressing with a tangy vinaigrette twist.

Sauce Au Jus

2,50 \$

Classic beef jus with a rich, savoury flavour, perfect for dipping.

Vinaigrette BourrbonPoire

3,00 \$

Tangy bourbon and pear flavours blended in a rich vinaigrette.

Sauce Dijon Erable

2,50 \$

Tangy and creamy condiment made with Dijon mustard and maple syrup.

Vinaigrette Shallot

3,00 \$

Tangy and flavorful condiment made with shallots.

Ketchup Picante

2,50 \$

Spicy ketchup with a tangy twist.

Aioli au Wasabi // Wasabi Aioli

2,50 \$

Spicy wasabi infused aioli sauce.

Mayo B.B.Q

2,50 \$

Rich and creamy mayonnaise blended with BBQ sauce.

Menu Deville Dinerbar

Mayo Sriracha

2,50 \$

Spicy and creamy condiment made with mayonnaise and sriracha.

Aioli a l'Ail // Garlic Aioli

2,50 \$

Rich and creamy garlic sauce.

Mayo Railfort // Horseradish Mayo

2,50 \$

Spicy and creamy condiment made with horseradish and mayonnaise.

Sauce Marinara

2,50 \$

Tangy and rich Italian-style tomato sauce.

Sauce Aji Rojo

2,50 \$

Spicy Peruvian-inspired sauce with a bold flavor.

Sauce Fromage Fondu // Melted Cheese Sauce

3,00 \$

Rich and creamy melted cheese sauce.

Vinaigrette Hunan

3,00 \$

Spicy and tangy Hunan-inspired sauce.

Vinaigrette Champagne

3,00 \$

Tangy and refreshing, a perfect accompaniment to your meal.
