Menu

Saloon Bistro Bar

1333 Rue Ste-Catherine E, Montreal, QC H2L 2H4 | (514) 522-1333

Appetizers



Tzatziki — 9,50 $

Tzaziki maison, olives et pain naan. Homemade tzatziki with naan bread.



Rondelles d'Oignons / Onion Rings — 10,00 $

Pâte à la bière, servi avec sauce Saloon. Beer-battered and served with Saloon sauce.



Cornichons frits / Fried Pickles — 11,00 $

Servi avec mayonnaise épicé. Served with spicy mayo.



Ailes de Poulet / Chicken Wings (1 lb) — 22,00 $

Ailes de poulet croustillantes servis avec sauce ranch et sauce Buffalo. Crispy chicken wings, served with ranch and Buffalo sauce

Petite Salade Maison / Small House Salad — 9,50 $

Mesclun, tomates raisins, concombre, carottes, chou rouge, et vinaigrette balsamique au miel. Mixed greens, grape tomatoes, cucumber, carrots, cabbage, and honey balsamic vinaigrette.

Petite Salade César / Small Caesar Salad — 12,50 $

Romaine, prosciutto, parmesan vieillit 30 mois, crôutons, graines de citrouille et vinaigrette césar. Romaine, prosciutto, 30-month parmigiano, croutons, pumpkin seeds, and Caesar dressing.

Planche de Charcuterie / Charcuterie Board — 23,00 $

Saucissons (poivre noir, coppa et nature), prosciutto, olives cerignola et kalamata, pain naan, tzatziki et brie double crème. Sausages (black pepper, coppa, plain), prosciutto, cerignola, and kalamata olives, naan, tzatzik,i and double cream brie.

Menu Saloon Bistro Bar

Petit Calmars / Calamari (Small) — 18,00 $

Calmars croustillants servis avec sauce tzatziki. Crispy calamari with tzatziki.

Grand Calmars / Calamari (Large) — 28,00 $

Calmars croustillants servis avec sauce tzatziki Crispy calamari with tzatziki.

Saloon Nachos — 24,00 $

Croustilles artisanales, salsa, crema mexicana, piments forts, fromage, olives, sauce Buffalo, sauce ranch et coriandre. Handmade chips, salsa, Mexican crema, hot peppers, queso, olives, hot sauce, and cilantro.

Ailes de Poulet / Chicken Wings (2 lbs) — 38,00 $

Ailes de poulet croustillantes servis avec sauce ranch et sauce Buffalo. Crispy chicken wings, served with ranch and Buffalo sauce

Specialties



Poitrine de Poulet Marinée Grillée / Marinated Grilled Chicken Breast — 32,00 $

Servi avec légumes sautés, pomme de terre et tzaziki. Served with sautéed vegetables, potatoes, and tzatziki sauce.

Pavé de Saumon au Zaatar / Salmon Filet with Zaatar — 35,00 $

Servi avec riz et légumes sautés. Served with rice and vegetables.

Bavette de Boeuf AAA / AAA and Flank Steak — 36,00 $

Servi avec légumes sautés et pomme de terre. Served with sautéed vegetables and potatoes.

Boeuf Braisé / Braised Beef — 36,00 $

Boeuf braisé avec demi-glace, servi avec légumes, purée de pomme de terre et persillade. Braised beef with demi-glace, served with vegetables, mashed potatoes, and parsley oil.

Menu Saloon Bistro Bar

Cuisse de Canard Confite / Confit Duck Leg — 36,00 $

Servi sur salade d'Arcadia, accompagnée d'une gastrique à la moutarde en grains. Served on an Arcadian salad with mustard seed gastrique.

Contre-Filet N.Y. Certifié / Certified Black Angus NY striploin — 38,00 $

Servi avec légumes sautés, pomme de terre et beurre maître d'hôtel. Served with sautéed vegetables, potatoes, and maître d'hôtel butter.

Filet Mignon — 54,00 $

Servi avec légumes sautés, pomme de terre et sauce aux poivres. Served with sautéed vegetables, potatoes, and pepper sauce.

Burgers



Double Cheeseburger Bacon — 25,50 $

Pain brioché, 2 galettes de boeuf Angus, bacon, cheddar, laitue, tomate et sauce Saloon. Servi avec frites Brioche bun, 2 Angus beef patties, bacon, cheddar, lettuce, tomato, and saloon sauce. Served with fries.



Burger de Poulet Grillé / Grilled Chicken Burger — 23,50 $

Pain brioché, poitrine de poulet marinée, laitue, tomate et sauce Saloon. Servi avec frites Brioche bun, marinated chicken breast, lettuce, tomato, and saloon sauce. Served with fries.

Cheeseburger — 21,00 $

Pain brioché, boeuf Angus, cheddar, laitue, tomate et sauce Saloon. Servi avec frites Brioche bun, Angus beef, cheddar, lettuce, tomato, and saloon sauce. Served with fries.

Beyond Burger — 24,50 $

Pain brioché, galette végétale, avocat, laitue, tomate et mayonnaise. Servi avec frites Brioche bun, plant-based patty, avocado, lettuce, tomato, and mayo. Served with fries.

Saloon Burger — 28,50 $

Pain brioché au sesame, galette de boeuf, brie, champignons sautés, oignons caramélisés, laitue, tomate et sauce Saloon. Servi avec frites. Sesame brioche bun, beef patty, brie, sautéed mushrooms, caramelized onions, lettuce, tomato and Saloon sauce. Served with fries.

Menu Saloon Bistro Bar

Mains



Poulet au Beurre / Butter Chicken — 29,00 $

Servi sur riz basmati, pain naan et légumes sautés. Served on basmati rice with naan bread and vegetables.



Poutine Classique / Classic Poutine — 16,50 $

Frites coupées à la main, sauce brune et fromage en grains St-Albert. Hand-cut fries, brown gravy, and St. Albert cheese curds.

Souvlaki — 22,00 $

Poulet marinée, laitue, tomate et tzaziki sur pain naan. Servi avec frites. Marinated chicken breast, lettuce, tomato, and tzatziki on naan bread. Served with fries.

Hamburger Steak — 28,00 $

Galette de boeuf, oignons sautés, sauce brune servi avec frites, salade ou purée de pomme de terre. Beef patty, sautéed onions, and brown sauce. Served with fries, salad or mashed potatoes.

Poulet Buffalo / Buffalo Chicken Poutine — 21,00 $

Frites coupées à la main, sauce brune et fromage en grains St-Albert, garni de poulet Buffalo. Hand-cut fries, brown gravy, St. Albert cheese curds, and topped with buffalo chicken.

Poutine Poulet au Beurre / Butter Chicken Poutine — 26,50 $

Frites coupées à la main, poulet au beurre, feta style macédonien et coriandre. Hand-cut fries, butter chicken, Macedonian-style feta, and cilantro.

Poutine Saloon — 28,00 $

Frites coupées à la main, boeuf braisé, sauce brune et fromage en grains St-Albert. Hand-cut fries, braised beef, brown gravy, and St. Albert cheese curds.

Pastas



Penne Sauce Crémeuse / Creamy Penne — 25,00 $

Sauce crème au vin blanc, tomates séchées, bacon, persil, ciboulette fraîche et parmigiano vieillit 30 mois White wine cream sauce, sun - dried tomatoes, bacon, parsley, fresh chives, and 30 - month Parmigiano.

Menu Saloon Bistro Bar



Truffle Mac and Cheese

26,50 $

Sauce aux 3 fromages, truffe noire, et craquelins Goldfish 3 cheese sauce, black truffle, and goldfish crackers.



Penne Arrabiata

19,00 $

Sauce tomate, flocons de chili, ail, persil et parmesan vieillit 30 mois. Tomato sauce, chilli flakes, garlic, parsley, and 30-month parmigiano.

Salads



Salade César au Poulet / Chicken Caesar Salad

28,00 $

Laitue romaine, poulet mariné grillé, prosciutto, parmesan vieillit 30 mois, graines de citrouille, avocat, croûton et vinaigrette césar. Romaine, avocado, marinated grilled chicken breast, prosciutto, 30-month parmigiano, pumpkin seeds, croutons, and Caesar dressing.

Salade du Chef / Chef's Salad

19,00 $

Mesclun, tomates raisins, concombre, carottes, chou rouge et vinaigrette balsamique au miel. Arcadian greens, grape tomatoes, cucumber, carrots, cabbage, and honey balsamic vinaigrette.

Salade Grecque / Greek Salad

24,00 $

Mesclun, feta style macédonien, olives kalamata, tomate, concombre, oignon rouge, chou rouge et vinaigrette balsamique au miel. Arcadian greens, Macedonian-style feta, kalamata olives, tomato, cucumber, red onion, cabbage, and organic fig balsamic vinaigrette.

Desserts



Dulce de Leche

11,00 $

Layered chocolate cake with dulce de leche filling, caramel glaze, and chocolate ganache.



Gâteau carotte

11,00 $

Layered carrot cake with cream cheese frosting.

Boissons

Coca cola

3,00 $

Canette 330ml

Menu Saloon Bistro Bar

Pepsi Zero — 3,00 $
Canette 330ml

Thé Glacé Fuze — 3,00 $
Canette 330ml

Perrier — 4,00 $
Bouteille 330ml

San Pellegrino — 8,00 $
Bouteille 750ml

Red Bull — 6,00 $
Canette 250ml

Red Bull Sans Sucre — 6,00 $
Canette 250ml

Red Bull Jaune — 6,00 $
Canette 250ml

Red bull Rouge — 6,00 $
Canette 250ml

Eska 500ml — 3,00 $

Menu Saloon Bistro Bar

Ginger Beer Fever Tree — 5,00 $

Canette 250ml