



BRUNCH

ASSIETTE BRUNCH 18

Deux oeufs au choix, jambon, bacon, saucisse, patates déjeuner, rôties

POUTINE DÉJEUNER 18

Un classique du Parvis, patates déjeuner, fromage en grain frais, morceaux de saucisse, jambon, bacon, deux oeufs au choix nappés de sauce hollandaise

BURRITO DÉJEUNER 22

Tortillas rempli de pommes de terre frites, fromage en grain frais, morceaux de saucisse, jambon, bacon, deux oeufs brouillés, sauce piquante, mayonnaise chipotle et coriandre fraîche. Servi avec patates déjeuner



ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON 13

Un classique du Pub, servi avec croûton de mozzarella

TREMPETTE CHAUDE D'ARTICHAUTS 21

Bacon croustillant, oignons verts, monterey jack fondant. Servi avec tortillas et chips de pretzel

TARTARE 21

Choix d'un tartare de 3 oz de boeuf de surlonge ou saumon de l'Atlantique. Servi avec salade verte

CHOUX DE BRUXELLES FRITS 13

Laqués au miel et sriracha, arachides grillées, oignons croustillants

SNACKS

À PARTAGER... OU NON!

RONDELLES D'OIGNONS

Format ½ lb / 10 1 lb / 19

PICKLES FRITS 12

CHOUX-FLEURS BUFFALO 16

NACHOS 22

Tortillas de maïs, sauce cheddar épicée, jalapeños marinés, olives noires, salsa, guacamole, crème sûre, oignons verts et coriandre

NACHOS EXTRÊME 35

Notre nachos classique auquel on ajoute pico de gallo, jalapeños poppers, croquettes de pomme de terre épicées, poulet pop-corn et bacon émietté

GYOZAS 12

[3] Wagyu gingembre, [3] Porc kimchi, sauce chili-crunch

DUMPLING FRITS 13

Farcis de poulet et échalotes, sauce au chili sucré

CREVETTES POP-CORN JALAPEÑO 18

CALMARS FRITS 19

AILES DE POULET BUFFALO

Choix de sauce BBQ, Ranch au bleu, ou Moutarde au miel

Boneless 6 / 15 12 / 25

Entières 6 / 14 12 / 24

Véganes 6 / 13 12 / 24

ASSIETTE ALL-IN 27

3 ailes de poulet, onion rings, crevettes pop-corn jalapeño, croquette de mac'n'cheese, pickles frits et fromage en grains panés

FROMAGE EN GRAINS PANÉS 17

CROQUETTES DE MAC'N'CHEESE 17

BRETZEL GÉANT 11

LE DÉCADENT 19

Version classique du Pub, sauce crémeuse au fromage

BBQ 21

Smoked meat effiloché, jalapeños marinés, sauce BBQ fromagée

BOEUF

Braisé tex-mex

FISH

Filet de morue pané

PORC

Effiloché sauce BBQ

VÉGÉ

Choux-fleurs frits Buffalo

L'INTER CLASSIQUE 23

Galette de boeuf, cheddar, bacon, rondelle d'oignon, cornichons, fromage en grains, mayo épicée, laitue, tomate

PARVIS SMASH 23

Deux galettes de boeuf, fromage américain, cornichons, bacon, sauce à smash, laitue, tomate, oignon

LE COLONEL 23

Poulet frit BBQ, laque épicée, sauce ranch, laitue, tomate, oignon

L'IMPOSSIBLE 24

Galette impossible burger, fromage de chèvre, pesto de tomates séchées, laitue, tomate, oignon

RECOMMANDATION

Change ta frite en poutine + 4

POULET FRIT 21

Sauce régulière, morceaux de poulet frit laqués à la sauce Buffalo, coulis de sauce ranch au bleu

Option Végé 20

SMOKED MEAT 20

Sauce BBQ, morceaux de poitrine de boeuf fumée

ASIATIQUE

BAO BUNS DE BRISKET 24

Flanc de porc glacé, légumes marinés, kimchi, crumble d'arachides et oignons frits

RAMEN 24

Bouillon traditionnel, nouilles ramen, poitrine de boeuf fumé, champignons shiitakes, oignons verts, oeuf mollet, nori

SAUMON AU MISO 24

Marinade miso blanc, yuzu et soya, riz basmati et bokchoy

GÉNÉRAL TAO 24

Morceaux de poulet frit laqués dans notre sauce tao, riz basmati et bokchoy

Option Végé 25

NOUILLES À L'ASIATIQUE 19

Nouilles ramen, sauce onctueuse chili-crunch, échalote et arachides

CLASSIQUE

PARCE QU'UN BON CLASSIQUE EST UNE VALEUR SÛRE

SALADE COBB'S 22

Mélange de laitues, fromage bleu, tomate, bacon, oeuf cuit dur, concombre, avocat et vinaigrette ranch au bleu

FISH'N'CHIPS 24

Filet d'aiglefin frit dans notre panure à la bière, servi avec frites et sauce tartare

FILETS DE POULET BBQ 21

Panés et frits dans notre mélange d'épices original, servi avec cornichons et mayonnaise épicée

CÔTES LEVÉES SAUCE WHISKY 32

Laquées dans notre sauce BBQ originale, servi avec frites et salade de chou

STEAK-FRITES

Contre filet 8 oz / 32
Filet mignon 6 oz / 35
Sauce au poivre, servi avec frites et salade verte

TARTARE 31

Choix d'un tartare de 5 oz de boeuf de surlonge ou saumon de l'Atlantique. Servi avec frites et salade verte

DESSERT

BROWNIES AU RHUM

Servi avec crème glacée chocolat et caramel au rhum 12

BISCUIT FONDANT SUPRÊME

Servi dans sa poêle en fonte avec crème glacée à la vanille et coulis de chocolat 10

CRÈME GLACÉE FRITE

LE classique du Pub 9

CAFÉ DU PUB

Bulleit, Galliano, Baileys 12

CAFÉ FORÊT-NOIRE

Chambord, Tia Maria, Frangelico 12

CAFÉ SAINT-CRÈME

Liqueur Saint-Crème 12



BRUNCH

BRUNCH 18

2 eggs cooked any style, ham, bacon, sausage, breakfast potatoes, toast

BREAKFAST POUTINE 18

A pub's classic! Breakfast potatoes, cheese curds, ham, bacon, sausage, 2 eggs cooked any style with hollandaise sauce

BREAKFAST BURRITO 22

Tortillas filled with breakfast potatoes, cheese curds, ham, bacon, sausage, 2 scrambled eggs, spicy sauce, chipotle mayonnaise and cilantro. Served with breakfast potatoes



APPETIZER

FRENCH ONION SOUP 13

Our classic

WARM ARTICHOKE DIP 21

Crispy bacon, green onions, melted Monterey jack served with tortilla and pretzel chips

TARTARE 21

3 oz of sirloin Beef or Atlantic salmon tartare served with green salad

FRIED BRUSSEL SPROUTS 13

Honey and sriracha glaze, grilled peanuts and crispy onions

SNACKS

TO SHARE... OR NOT!

ONION RINGS

Format ½ lb / 10 1 lb / 19

FRIED PICKLES 12

BUFFALO CAULIFLOWER 16

NACHOS 22

Tortillas chips, spicy cheddar sauce, pickled jalapeños, black olives, salsa, guacamole, sour cream, green onions and cilantro

EXTREME NACHOS 35

Our classic nachos with pico de gallo, jalapeño poppers, spicy tater tots, popcorn chicken and bacon

GYOZAS 12

[3] Wagyu ginger, [3] Pork kimchi, chili-crunch sauce

FRIED DUMPLING 13

Stuffed with chicken and shallots, sweet chili sauce

JALAPEÑO POP-CORN SHRIMP 18

FRIED CALAMARI 19

BUFFALO CHICKEN WINGS

Choice of bbq sauce, buffalo, blue cheese ranch, or honey mustard

Boneless 6 / 15 12 / 25

Regular 6 / 14 12 / 24

Vegan 6 / 13 12 / 24

ALL-IN PLATTER 27

3 chicken wings, onion rings, jalapeno popcorn shrimp, mac and cheese croquettes, fried pickles and fried cheese curds

FRIED CHEESE CURDS 17

MAC'N'CHEESE CROQUETTES 17

GIANT PRETZEL 11

MAC'N' CHEESE

DECADENT 19

The Pub's classic version with a creamy cheese sauce

BBQ 21

Smoked meat, pickled jalapeños, cheesy BBQ sauce

TACOS

All our tacos are served with pico de gallo, pickled jalapeños, guacamole, cilantro and sour cream. Side of fries 2 / 19 3 / 23

BEEF

Braised tex mex

FISH

Deep fried cod

PORK

Pulled pork with BBQ sauce

VEGGIE

Fried buffalo cauliflower

BURGER

INTER BURGER 23

Beef patty, cheddar, bacon, onion ring, pickles, cheese curds, spicy mayo, lettuce and tomatoes

PARVIS SMASH 23

Two beef patties, American cheese, pickles, bacon, smash sauce, lettuce, tomatoes and onions

COLONEL 23

Spicy BBQ fried chicken, ranch, lettuce, tomatoes and onions

THE IMPOSSIBLE 24

Impossible burger veggie patty, goat cheese, dried tomato pesto, lettuce, tomatoes and onions

RECOMMENDATION
Change your fries into a poutine + 4

POUTINE

PARVIS 18

Your choice of regular, peppercorn or bbq sauce

FRIED CHICKEN 21

Regular sauce, buffalo fried chicken, blue cheese ranch sauce

Veggie option 20

SMOKED MEAT 20

Smoked meat with BBQ sauce

ORIENTAL

BRISKET BAO BUNS 24

Glazed pork flank, marinated vegetables, kimchi, peanut crumble, fried onions

RAMEN 24

Traditional broth, ramen noodles, smoked meat, shiitake mushrooms, greens onions, soft-boiled egg and nori

MISO SALMON 24

Marinated with miso paste, yuzu and soy, basmati rice and bokchoy

GENERAL TAO 24

Fried chicken glazed with our homemade tao sauce, basmati rice and bokchoy

Option Veggie 25

ASIAN STYLE NOODLES 19

Ramen noodles, chili-crunch sauce, shallots and peanuts

CLASSICS

BECAUSE YOU CAN'T GO WRONG WITH A CLASSIC

COBB'S SALAD 22

Mixed lettuce, blue cheese, tomatoes, bacon, hard-boiled egg, cucumber, avocado and blue cheese dressing

FISH'N'CHIPS 24

Deep fried haddock served with fries and tartar sauce

BBQ CHICKEN TENDERS 21

Deep fried chicken in our homemade spice blend served with pickles and spicy mayo

WHISKY RIBS 32

Rack of Ribs cooked in our whisky bbq sauce, served with fries and coleslaw

STEAK-FRITES

New york 8 oz / 32

Filet mignon 6 oz / 35

Peppercorn sauce, served with fries and chef's salad

TARTARE 31

Your choice of sirloin Beef or Atlantic salmon. Served with fries and chef's salad

DESSERT

RUM BROWNIES

Served with chocolate ice cream and rum caramel

12

SUPREME CHOCOLATE CHIP COOKIE

Served in its cast-iron skillet with vanilla ice cream and chocolate coulis

10

FRIED ICE CREAM

A Pub's classic

9

THE PUB'S COFFEE

Bulleit, Galliano, Baileys

12

BLACK FOREST COFFEE

Chambord, Tia Maria, Frangelico

12

SAINT-CRÈME COFFEE

Maple fudge cream liqueur

12