



À PARTAGER

	OLIVES MÉDITERRANEENNES MARINÉES	4
	Agrumes, fines herbes, huile d'olive extra vierge	
	SAUCISSE ITALIENNE GRILLÉE	10,50
	Moutarde à l'ancienne, pain artisanal grillé	
	LÉGUMES DE SAISON DU MARCHÉ	14
	Légumes de saison croquants, houmous, pita chaud	
	NACHOS GARNIS	18
	Pico de gallo, guacamole, crème sure	
	FILETS DE POULET CROUSTILLANTS	21
	Faits maison, garniture du chef	
	PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ARTISANAUX	28
	Sélection locale, fruits de saison, noix, craquelins, pain rustique	
	TARTARE DE THON	18 28
	Avocat, pico de gallo, échalotes croustillantes, croustilles de wonton	
	CALMARS CROUSTILLANTS	26
	Légèrement frits, sauce marinara maison	

TO SHARE

	MARINATED MEDITERRANEAN OLIVES	4
	Citrus, fresh herbs, extra virgin olive oil	
	GRILLED ITALIAN SAUSAGE	10,50
	Whole-grain mustard, toasted artisan bread	
	SEASONAL MARKET VEGETABLES	14
	Crisp seasonal vegetables, hummus, warm pita	
	LOADED NACHOS	18
	Pico de gallo, guacamole, cultured sour cream	
	HOUSE-MADE CHICKEN TENDERS	21
	Chef's garnish, house dipping sauce	
	CHARCUTERIE & ARTISAN CHEESE BOARD	28
	Local selection, seasonal fruits, nuts, crackers, rustic bread	
	TUNA TARTARE	18 28
	Avocado, pico de gallo, crispy shallots, wonton crisps	
	CRISPY CALAMARI	26
	Lightly fried, house-made marinara	





SOUPES

SOUPE DU JOUR Demandez à votre serveur	9,50
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14,50

SALADES

 SALADE VERTE DU JARDIN Légumes de saison, vinaigrette maison	9 15
SALADE CÉSAR CLASSIQUE Laitue romaine croquante, parmesan croûtons à l'ail	10,50 17
 SALADE MÉDITERRANÉENNE DE LÉGUMES GRILLÉS ET FETA CROUSTILLANTE Poivrons, courgettes, aubergines et champignons Portobello grillés, tomates cerises séchées au soleil et olives Kalamata, le tout relevé d'une vinaigrette fraîche au citron et à l'origan, garnie de feta croustillante et d'un filet de miel épicé	14,50 21

SOUPS

SOUPE OF THE DAY Ask your server	9,50
CLASSIC FRENCH ONION SOUP	14,50

SALADS

 GARDEN GREENS Seasonal vegetables, house vinaigrette	9 15
CLASSIC CAESAR Crisp romaine, Parmesan, garlic croutons	10,50 17
 MEDITERRANEAN GRILLED VEGETABLES & CRISPY FETA SALAD Grilled bell peppers, zucchini, eggplant and Portobello mushrooms, sun-dried cherry tomatoes and Kalamata olives, tossed in a fresh lemon-oregano dressing, topped with crispy feta and finished with a drizzle of spicy honey	14,50 21

AJOUTEZ À VOTRE SALADE

POULET GRILLÉ	10
POULET CROUSTILLANT	12
SAUMON DE L'ATLANTIQUE	14
CREVETTES GRILLÉES	16
STEAK (5 onces)	25

ENHANCE YOUR SALAD

GRILLED CHICKEN	10
CRISPY CHICKEN	12
ATLANTIC SALMON	14
GRILLED SHRIMP	16
5-OZ. STEAK	25



ROYAL ST. LAWRENCE YACHT CLUB
YACHT-CLUB ROYAL SAINT-LAURENT



PIZZA

	MARGHERITA	18
	Tomates San Marzano, mozzarella fraiche, basilic	
	PEPPERONI CROUSTILLANT	21
	Pepperoni croustillant, mozzarella, sauce tomate	
	Croûte sans gluten	+ 4,50

SANDWICHES & BURGERS

Servis avec votre choix de frites ou salade du marché	
Frites de patates douces	+3
Salade César	+ 3,50
Option sans gluten	+ 3,50

BLT À LA DINDE FUMÉE	24
Dinde fumée, bacon fumé au bois de pommier, tomate, laitue croquante, aïoli	

LE BURGER ROYAL	26
Bœuf de qualité supérieure, garnitures maison	

ROULEAU NORDIQUE AUX CREVETTES (saisonnier)	28
Légèrement assaisonnées, pain grillé	

	BURGER BEYOND MEAT	24
	Galette végétale, garnitures maison	

	RÔTIE À L'AVOCAT ET OEUFS POCHÉS	21
	Pain au levain grillé, flocons de piment	

	PANINI AU SCHNITZEL DE COURGE MUSQUÉE	24
	Schnitzel de courge musquée croustillant, relish de canneberges, brie fondant, roquette fraîche	

PIZZA

	MARGHERITA	18
	San Marzano tomatoes, fresh mozzarella, basil	
	CUP-AND-CHAR PEPPERONI	21
	Crispy pepperoni, mozzarella, tomato sauce	
	Gluten-free available	+ 4,50

HANDHELDS

Served with your choice of fries or market salad	
Sweet potato fries	+3
Caesar salad	+ 3,50
Gluten-free available	+ 3,50

SMOKED TURKEY BLT	24
Applewood bacon, tomato, crisp lettuce, aioli	

THE ROYAL BURGER	26
Premium beef, house garnishes	

NORDIC SHRIMP ROLL (seasonal)	28
Delicate dressing, toasted roll	

	BEYOND MEAT BURGER	24
	Plant-based patty, house garnishes	

	AVOCADO TOAST & POACHED EGGS	21
	Sourdough, chili flakes	

	BUTTERNUT SQUASH SCHNITZEL PANINI	24
	Golden fried butternut squash schnitzel, sweet cranberry relish, melted Brie and crisp arugula	





PLATS PRINCIPAUX

FISH & CHIPS 28
Poisson frit doré, sauce tartare, salade de chou

 **RISOTTO D'AUTOMNE** 32
Citrouille, champignons shiitake, sauge, beurre noisette, parmesan

POULET RÔTI AU FOUR 36
Poitrine de poulet rôtie, pommes confites, jus au cidre et au thym, purée de céleri-rave et pommes de terre, choux de Bruxelles au bacon, carottes glacées au miel et à la cannelle

SAUMON FUMÉ AU CÈDRE 34
Saumon fumé au cèdre, sauce crémeuse à l'érable et à la moutarde de Dijon, salade de chou kale d'automne, pommes, grenade, pacanes et canneberges séchées

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS • 7oz 58
Sauce au poivre vert de Madagascar, purée de pommes de terre, légumes de saison

 **SUGGESTIONS DU CHEF** Prix
Demandez à votre serveur

DESSERTS

 **CRÈME BRÛLÉE** 10,50
Crème vanillée classique, sucre caramélisé

 **BROWNIE AU CHOCOLAT SANS FARINE** 10,50
(sans gluten) « Da Boom », riche et intense en chocolat

 **TARTUFO À LA PISTACHE** 10,50

 **GÂTEAU AU FROMAGE ET CARAMEL SALÉ** 10,50

 **SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS** 4,50
PRIX PAR BOULE

MAINS

FISH & CHIPS 28
Golden fried, tartar sauce, house slaw

 **AUTOMN RISOTTO** 32
Pumpkin and shiitake mushrooms risotto with sage, brown butter and Parmesan

OVEN-ROASTED CHICKEN 36
Roasted chicken breast, confit apples, cider-thyme jus, celeriac-potato purée, bacon Brussels sprouts, honey-cinnamon glazed carrots

CEDAR-SMOKED SALMON 34
Cedar-smoked salmon, creamy maple-Dijon sauce, autumn kale salad with apples, pomegranate, pecans and dried cranberries

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN • 7oz. 58
Madagascan green peppercorn sauce, pommes purée, seasonal vegetables

 **CHEF'S FEATURES** Price
Ask your server

DESSERTS

 **CRÈME BRÛLÉE** 10,50
Classic vanilla custard, caramelized sugar

 **FLOURLESS CHOCOLATE BROWNIE** 10,50
(gluten-free) « Da Boom », rich and decadent chocolate

 **PISTACHIO TARTUFO** 10,50

 **SALTED CARAMEL CHEESECAKE** 10,50

 **SELECTION OF ICE CREAMS & SORBETS** 4,50
PRICE PER SCOOP