



# - SOUPER / DINNER -

## SALADES | SALADS

**Salade verte | House salad :** Jeune mesclun, tomates cerises, concombre, vinaigrette au cidre de pomme | *Baby greens, cherry tomatoes, cucumber, apple cider vinaigrette* **\$5.50 / \$11.00**

**Épinards | Spinach :** Bébés épinards, mandarines, amandes, oignons rouges, canneberges séchées, vinaigrette aux graines de pavot | *Baby spinach, mandarins, almonds, red onions, dried cranberries, poppy seed vinaigrette* **\$6.00 / \$12.00**

**Salade de roquette | Arugula salad :** Bébés roquette, copeaux de parmesan frais, vinaigrette au citron, graines de tournesol | *Baby arugula, fresh parmesan shavings, lemon vinaigrette, sunflower seeds* **\$7.00 / \$14.00**

**César Summerlea | Summerlea Caesar :** Romaine, lardons, croûtons, parmesan frais, vinaigrette César Summerlea | *Romaine, bacon, parmesan, croutons, roasted garlic and Summerlea Caesar vinaigrette* **\$8.00 / \$16.00**

**Salade bleue | Blue Salad :** Jeune mesclun, noix de Grenoble rôties, fromage bleu, pommes, oignons rouges, vinaigrette à l'érable et Dijon | *Baby greens, roasted walnuts, blue cheese, apples, red onions, maple dijon vinaigrette* **\$7.50 / \$15.00**

**Salade 1921 | 1921 Salad :** Romaine, jeune mesclun, œuf cuit dur, poulet grillé, jambon, fromage suisse, tomates, vinaigrette au cidre de pomme | *Romaine, baby greens, hard-cooked egg, grilled chicken, ham, Swiss cheese, tomatoes, apple cider vinaigrette* **\$18.00**

## ENTRÉES | ENTRÉES

**Ailes de poulet colossales | Jumbo chicken wings :** Sauce BBQ à la pêche OU sauce chili, sucré, sesame | *Peach BBQ sauce OR sweet chili sesame sauce* **4 @ \$12.00, 8 @ \$21.00, 12 @ \$28.00**

**Nachos Summerlea | Summerlea nachos :** Nachos de maïs, fromage Monterey Jack, pico de gallo, olives noires, crème sure (ajouter poulet) | *Corn nachos, Monterey Jack cheese, pico de gallo, black olives, sour cream (add chicken + \$7.00)* **1p @ \$9.25, 2p @ \$18.50**

**Poutine maison | Homemade poutine :** Pommes de terre fraîchement coupées, sauce poutine, fromage en grains | *Freshly cut potatoes, poutine sauce with cheese curds* **\$9.00**

**Le quatuor | Foursome platter :** Bâtonnets de fromage et de courgette frits, doigts de poulet, rondelles d'oignon, et trempettes | *Fried cheese and zucchini sticks, chicken fingers, onion rings, and dipping sauces* **\$33.00**

**Crevettes tempura | Tempura shrimp :** Sauce chili sucré | *Sweet chili sauce* **\$12.00**

**Chips de pommes de terre | Homestyle chips :** Avec trempette ranch | *With ranch dip* **\$6.00**

**Calmars frits | Fried calamari :** Sauce rémoulade | *Remoulade dipping sauce* **\$15.00**

**Plateau Asiatique | Asian platter :** Dumpling au poulet, rouleaux printaniers aux légumes, crevettes bambam, brocoli et choux fleur tempura avec trempettes | *Chicken dumpling, vegetable spring rolls, bambam shrimp, broccoli and cauliflower tempura with dip* **\$27.00**

**Plateau de la mer | Seafood platter :** Calmars frits, crevettes popcorn aux jalepénos, crevettes papillons à la noix de coco, « Fishing wings » et trempette | *Fried calamari, popcorn shrimp with jalapenos, butterflied coconut shrimp, "Fishing wings" and dip* **\$31.00**

## PIZZAS | PIZZAS

**Margherita :** Sauce tomate, tomates Roma, mozzarella, basilic frais, huile d'olive | *Tomato sauce, Roma tomatoes, mozzarella, fresh basil, olive oil* **\$19.00**

**Classique | Classic :** Sauce tomate, pepperoni, mozzarella, huile d'olive, origan | *Tomato sauce, pepperoni, mozzarella, olive oil, oregano* **\$20.00**

**Toute garnie | All-dressed :** Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms, mozzarella* **\$21.00**

**Italienne | Italian :** Sauce tomate, saucisses italiennes, poivrons rôtis, mozzarella, oignons caramélisés, origan, huile de truffes | *Tomato sauce, Italian sausage, roasted peppers, mozzarella, caramelized onions, oregano, olive oil* **\$24.00**

**Amateurs de viande | Meat lovers :** Sauce tomate, pepperoni, viande fumée, saucisses italiennes, mozzarella | *Tomato sauce, pepperoni, smoked meat, Italian sausage, mozzarella* **\$28.00**



# - SOUPER / DINNER -

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

**Tendres de poulet et frites | *Chicken tenders and fries* \$15.00**

**Assiette de sandwich à la viande fumée | *Smoked meat platter*: Avec frites et salade de chou |  
*With fries and coleslaw* \$20.00**

**Hamburger steak maison | *Home-style hamburger steak*: Avec purée de pommes de terre, rondelle d'oignon, pois sucrés, sauce | *With mashed potatoes, onion ring, sweet peas, and gravy* \$16.00**

**Spaghetti bolognaise : Sauce bolognaise, basilic frais, copeaux de parmesan |  
*Bolognese sauce, fresh basil, parmesan shavings* \$14.00**

**Casarecce primavera | *Primavera Casarecce*: Medley de légumes, huile d'olive, fromage feta |  
*Vegetable medley, olive oil, feta cheese* \$15.00**

**Thon saisi en croûte de sésame | *Sesame-cruste seared tuna*: Julienne de légumes et chou de Savoie sauté,  
réduction de miel et soya | *Vegetable julienne and sauteed Savoy cabbage with honey and soy reduction* \$26.00**

**Fajitas | *Fajitas*: Medley de poivrons et oignons sautés, paprika fumé et cumin, servis avec crème sure,  
pico de gallo et Monterey Jack | *Sauteed peppers and onions, smoked paprika and cumin, served with sour cream,  
pico de gallo and Monterey Jack***

Végé | *Veggie* \$17.00 Poulet | *Chicken* \$19.00

**Sauté asiatique | *Asian stirfry*: Medley de légumes sautés, œuf, nouilles de riz, sauce teriyaki maison, arachides |  
*Sauteed vegetables, egg, rice noodles, homemade teriyaki sauce, peanuts***

Végé | *Veggie* \$16.00 Poulet | *Chicken* \$19.00 Crevettes | *Shrimp* \$21.00

## GRILLADES | GRILL

**Brochette de poulet | *Chicken brochette*: Poulet mariné au citron et fines herbes, sauce yogourt au paprika fumé,  
pomme de terre gabrielle rôtis, légumes de saison | *Chicken marinated with lemon and herbs, smoked paprika yogurt  
sauce, roasted gabrielle potatoes, seasonal vegetables* \$20.00**

**Saumon | *Salmon*: Servi avec gremolata aux tomates cerises et poivrons rôtis, légumes de saison et pommes de  
terre rôties aux herbes | *Served with cherry tomato and roasted pepper gremolata, seasonal vegetables and herb-roasted  
potatoes* \$32.00**

**Steak et frites | *Steak and fries*: Bavette de bœuf, frites maison, aioli à l'ail rôti et raifort |  
*Bib steak, home fries, roasted garlic and horseradish aioli* \$30.00**

**Contre-filet New York 10 oz | *New York strip*: Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre frites ou  
purée | *Served with seasonal vegetables and choice of fries or mashed potatoes* \$38.00**

**Filet mignon 8 oz | *Filet mignon*: Servi avec légumes de saison et choix de pommes de terre frites ou purée |  
*Served with seasonal vegetables and choice of fries or mashed potatoes* \$48.00**

Nos steaks sont servis avec votre choix de sauce aux 3 poivres ou demi-glace au Cabernet.  
*Our steaks are served with your choice of a 3 peppercorn sauce or a Cabernet demi-glace.*

*Services et taxes en sus*