

MENU AUTOMNE/HIVER 2019

ENTRÉES

Soupe du jour / Daily Soup	\$8
Salade Willow / Willow Salad	\$10
Salade mixte, fromage Oka, vinaigrette maison / Mixed greens, Oka cheese, house dressing	
Salade César / Caesar Salad	\$12
Laitue romaine, croûtons de pain au levain, fromage Louis d'Or, bacon et anchois / Romaine, sourdough croutons, Louis d'Or cheese, bacon and anchovies	

Croquettes de poisson / Fish Cakes	\$12
Poisson blanc, pommes de terre, herbes, salsa verte et sauce Marie-Rose / White fish, potatoes, herbs, salsa verde & Marie-Rose sauce	

Tartare de saumon / Salmon Tartare	
Entrée – Appetizer	\$16
Plat principal avec salade – Main with Salad	\$24

Ailes de poulet /	x6 \$12
Chicken Wings	x12 \$22
Ailes de poulet, sauce BBQ et sauce fromage bleu / Chicken wings, BBQ & blue cheese sauce	

Charcuterie	\$18
Assortiment de charcuteries servies avec légumes marinés / Assortment of cured meats served with marinated vegetables	

Crevettes à l'ail / Garlic Shrimp	\$18
Crevettes à l'ail sauvage, vin blanc, citron, pain grillé à l'ail / Wild garlic shrimp, white wine, lemon, served with garlic toast	

SANDWICHES

Hamburger	\$19
Pain maison, laitue, tomate, oignon, mayo Worcestershire avec frites / House bun, lettuce, tomato, onion, Worcestershire mayo with fries	
Fromage Oka +\$2 Bacon maison +\$2	

Burger végété / Veggie Burger	\$19
Galette de légumes et fèves épicées, oignon, tomate, laitue, mayonnaise végétalienne à l'artichaut avec salade maison / Spiced vegetable and bean patty, lettuce, tomato, onion, artichoke vegan mayo with house salad	

Sandwich de fromage grillé / Grilled Cheese	\$16
Confiture d'oignon, fromage Oka, fromage Suisse avec frites / Onion jam, Oka cheese, Swiss cheese with fries	

Sandwich poulet BLT / Chicken BLT Sandwich	\$19
Pain de seigle, poulet grillé, bacon, laitue, tomate et sauce avocat ranch avec salade maison / Rye bread, grilled chicken, bacon, tomato, lettuce and avocado ranch sauce with house salad	

PLATS

Fish n' Chips	\$24
Aiglefin croustillant, frites, salade de chou et sauce tartare / Crispy haddock, fries, coleslaw & tartar sauce	

Steak & Ale Pie	\$22
Ragoût de boeuf à la bière Guinness et Kilkenny, pâte feuilletée, frites maison / Guinness and Kilkenny beef ragout, puff pastry top, house fries.	

Filet de saumon poêlé / Seared Salmon Filet	\$28
Servi avec riz pilaf, salsa verte et légumes de saison / Served with rice pilaf, salsa verde & seasonal vegetables	

Cavatelli aux cèpes / Mushroom Cavatelli	\$22
Mélange de champignons sautés, bouillon de champignons, bette à carde, piment chili, parmesan / Mixed sauteed mushrooms, mushroom stock, swiss chard, chili and parmesan	

Poitrine de poulet rôtie / Roasted Chicken Breast	\$24
Pommes de terre à l'ail, légumes de saison, réduction de volaille / Garlic potatoes, seasonal vegetables, chicken reduction	

Chaudrée de fruits de mer / Seafood Chowder	\$24
Fruits de mer et légumes mélangés, vin blanc et bouillon à la crème / Mixed seafood and vegetables, white wine and cream broth	

Faux filet 10 oz / 10 oz Rib Eye Steak	\$34
Pomme de terre au four, légumes de saison, réduction de boeuf / Baked potato, seasonal vegetables, beef reduction	

Côtes levées de porc / Pork Ribs	\$24
Côtes de porc, frites et salade de chou / Rack of pork ribs, fries & coleslaw	