



Brunch

Jusqu'à 16h

Mimosa à Volonté 35\$

Prosecco Fiol avec votre choix de jus d'orange, pamplemousse ou d'ananas
(Prix par personne, pour deux heures)

Spécial du Midi

Jours de semaine seulement

La création du chef servie avec une tasse de soupe, ainsi qu'une pinte de bière ou un verre de vin maison MP

Frites du Québec

Épices à steak de MTL 8

Soupe du Jour 10

Panino au Boeuf

Focaccia maison, oignons caramélisés, roquette & aioli 20

Choice of fries or salad. For both, add \$5.

Crabe à carapace mole aigre-doux

Servi sur riz frit, poivrons doux & ail frit 24



Soupe au dumpling du Pub

Dumplings aux porc et crevettes, légumes, oeuf, oignons verts & ail frit 18

Ajoutez du Poulet (50g) 6\$, Bœuf grillé (50g) 8\$, Crevettes grillées (3) 9\$, Demi Homard (50g) 18\$

Salades

Salade de Baba Ganoush au ricotta & Pois Chiches Rôtis

Huile d'olive pressée à froid 22

Kiwi Cobb

Romaine, poulet rôti, bacon, fromage cheddar, tomates cerises, graines de tournesol et vinaigrette de Dijon au miel maison 20

Bol de riz déjeuner

Tofu frit, œuf mollet, riz brun, légumes, nori, noix de cajou, aioli au nori 20

Poulet (50g) 6\$, Bœuf grillé (50g) 8\$, Tartare de Saumon (50g) 9\$, Bacon \$5, Crevettes grillées (3) 9\$, Demi Homard 18\$

Les Œufs

Œufs Bénédictine à l'avocat

Deux œufs pochés, avocat, confit d'oignon, tomates & oignons caramélisés sur pain doré Challah 22

Œufs Bénédictine au jambon grille & Gruyère

Épinards, aioli & betteraves marinées 24

Petit-Déjeuner Turc

Deux œufs pochés frits, hummus de pois chiches rôtis, olives, saucisse grillée, feta et salade de tomates servis avec crostinis 24

— Ajoutez à ce que vous voulez —

Poulet (50g) 6\$, Bœuf grillé (50g) 8\$, Tartare de Saumon (50g) 9\$, Bacon ou Lardons \$5, Crevettes grillées (3) 9\$, Demi Homard 18\$



Brunch

Jusqu'à 16h

Burgers & Sandwiches

Burger à la Dinde Epicée

Mayonnaise chipotle, guacamole, concombres frais marinés & tomate 22

Choix de frites ou salade. Pour les deux, ajoutez 5\$.

Le Burger « Buck Shelford »

Boulette de bœuf avec notre sauce BBQ au Canadian Club
Aioli, salade de chou crémeuse, betteraves marinées, fromage cheddar, bacon, œuf miroir, oignons croustillants & ananas caramélisé 24

Choix de frites ou de salade. Pour les deux, ajoutez 5\$

BLT Déjeuner

Bacon maison coupé épais, tomates, laitue Boston, cheddar âgé, deux œufs tournés et mayo à l'ail 18

Choix de frites ou salade. Pour les deux, ajoutez 5\$.

Déjeuners Classiques

Déjeuner Saint Pierre

Deux œufs, bacon, saucisse artisanal & Patates douces frites 24

Steak & Œufs

Bavette de bœuf nourrie à l'herbe avec œufs au plat, champignons et épinards crémeux 32

Les Becs Sucrés

Pancake au Poêlon

Crêpes épaisses servies avec crème chantilly à la vanille & sirop d'érable du Québec 16

Extra sirop d'érable 2\$

Ajoutez du fromage cheddar 4\$

Pain Doré Challah

Servi avec crème chantilly à la vanille & sirop d'érable du Québec 16

Extra sirop d'érable 4\$

Dessert

Biscuit aux Brisures de Chocolat 12

Cheddar & crème glacée à la vanille

Veillez prévoir 20 minutes pour la cuisson

Dessert du Jour 12



Les Snacks

16h jusqu'à la fermeture

Olives Marinées

Avec hummus aux sésames rôties & croustilles cuits à la marmite 14
Extra chips 2\$

Frites

Avec épices à steak de MTL 8
Parmesan & Huile de Truffle 12

Poutine Classique

Pommes de Terre du Québec, fromage en grains & notre sauce PSP 16
*Poulet (50g) 6\$, Bœuf grillé (50g) 8\$, Tartare de Saumon (50g) 9\$,
Crevettes grillées (3) 9\$, Demi Homard 18\$*

Gyoza aux Légumes Frits

Sauce aux arachides & cari rouge (8) 14
Version "supersize" avec bacon et crevettes ajoutés .8\$



Mac 'Chou-fleur Crémeux

Mélange de macaroni & chou-fleur rôti cuit dans une sauce
à la crème et gratiné au fromage de chèvre & cheddar 22
Ajoutez des Lardons (25g) 5\$ ou Demi Homard 18\$

Le Burger Buck Shelford

Boulette de bœuf avec notre sauce BBQ au Canadian Club
Aïoli, salade de chou crémeuse, betteraves marinées, fromage cheddar,
bacon, œuf miroir, oignons croustillants & ananas caramélisé 24
Choix de frites ou de salade. Pour les deux, ajoutez 5\$

Pad Thaï d'Aschara

Légumes & tofu 20

*Ajoutez du Poulet (50g) 6\$, Bœuf grillé (50g) 8\$,
Crevettes grillées (3) 9\$, Demi Homard (50g) 18\$*

Menu de fin de Soirée

Disponible de 22h à la fermeture

Samosa au Pois et Pommes de Terre

Deux samosas fait à la main accompagnés d'une sauce au tamarin 12

Hot Dog du Saint Pierre

Avec oignons quatre façons, aïoli au raifort, cheddar & chou frisé
croustillant. Servi avec frites 18

Tarte au Steak et Cheddar

Choix de frites ou de salade. 18
Pour les deux, ajoutez 5\$

Dessert

Biscuit aux Brisures de Chocolat 12

Cheddar & crème glacée à la vanille

Veuillez prévoir 20 minutes pour la cuisson

Dessert Liquide 15

Amarula, Boulard Calvados & sirop de cannelle



Souper

Servi de 17h - 22h

Huîtres

Salsa Hornitos & habanero, citron grillé & mignonnette

Demi pour 20 / 12 pour 38

Galette de Crabe 6oz

Concombre marinés au gingembre & sésame 28

Soupe du Jour 10

Salade César Grillée

Laitue Romaine grillée, bacon, crostini, anchois, flocons de Parmigiano Regianno 22

Ajouter du Poulet (50g) 6\$, Bœuf Grillé (50g) 8\$, Crevettes Grillées (3) 9\$

Tartare de Saumon

Avec taramasalata & câpres frits

115g for 18 / 200g for 28

Ajoutez des frites 8\$

Tartare de Bœuf

Bœuf 1855 coupé à la main, aioli au raifort, Feta, courge rôtie & chou frisé frit

Entrée 115g pour 20 / Complet 225g pour 30

Ajoutez des frites 8\$

La Salade du Roi Massinissa

Choux de Bruxelles rôtis, hoummous, oignons marinés, pomme grenade & balsamique 18

Dessert

Aotearoa Pavlova 12

Les longs nuages Néo-Zélandais inspirent notre meringue servie avec crème fouettée, kiwis, fraises & sirop d'érable

Biscuit aux Brisures de Chocolat 12

Cheddar & crème glacée à la vanille

Veillez prévoir 20 minutes pour la cuisson

Tarte Tatin 12

Crème glacée à la vanille



Souper

Servi de 17h - 22h

Le Plat du Jour

PM

Guédille d'Homard & Bacon

Homard, brioche grillée, lardons, unagi & tobiko 38

Choix de frites ou de salade. Pour les deux, ajoutez 5

Saumon Grillé Glacé au Miso

Nouilles au œufs, champignons en juliennes, courgettes frites, ail frit & échalotes 34



Fish'n Chips au Tempura à la Bière Asahi

Servi avec sauce tartare maison 28

Remplacez vos frites par une salade Caesar pour 6

Jarret d'Agneau Braisé au Cabernet

Agneau Néo-Zélandais nourri à l'herbe, échalotes braisées et purée de petits pois verts à la crème 38

1855 Bavette Grillée

Avec pommes de terre dauphinois & pleurotes grillés 38

Ajoutez un demi homard crémeux 18

Raviolis d'Homard fait Maison

Beurre de fleur d'orangers avec poireaux frits & basilic 36

Pot de Cari aux Aubergines Japonaises Braisées

Cari vert avec, légumes en julienne & riz 22

Ajouter du Poulet (50g) 6\$, Bœuf Grillé (50g) 8\$, Crevettes Grillées (3) 9\$



LE GROS STEAK 26oz

Assez grand à partager... si jamais l'autre personne vaut la peine.
Béarnaise, demi-glace, pommes de terre & légumes du jour 130

Ajoutez une salade maison à n'importe quel plat pour 6