



Made in Canada

RESTO CANADIEN  WHISKY PUB





SALADE AUX ÉPINARDS ET AU SAUMON FUMÉ M.I.C

SALADES ET SOUPES MAISON

SALADE CÉSAR À LA CANADIENNE

Laitue romaine, bacon de longe, croutons, tomates cerises, fromage monterey jack et cheddar râpé, remuée avec notre vinaigrette César maison. 10,99 \$

NOTRE SALADE CÉSAR CLASSIQUE

La classique, faite de laitue romaine, de bacon de flanc et de croûtons assaisonnés, remuée avec notre vinaigrette César maison. 8,99 \$

SALADE TACO

Mélange de laitue pommée, d'olives noires, de tomates, d'oignons verts, de haricots secs et de fromages cheddar et monterey jack, servi dans une tortilla croustillante en forme de bol, garni d'une poitrine de poulet grillée et présenté avec une vinaigrette hacienda maison en accompagnement. 11,99 \$

SALADE DUE SOUTH COBB

Laitue romaine mélangée à une vinaigrette à l'orange et garnie de bacon, de champignons, de fromage, d'œuf à la coque tranché, de tomates et de poulet fumé grillé M.I.C. 13,49 \$

SALADE AUX ÉPINARDS ET AU SAUMON FUMÉ M.I.C.

Jeunes feuilles d'épinards, oignon rouge en dés, noix et tranches d'amandes mélangés à une vinaigrette maison à l'érable et garnie d'une pièce de 4 onces de saumon fumé M.I.C., glacé à l'orange et à l'érable. 14,99 \$

FRICOT AU POULET

Ragoût traditionnel acadien. Un nourrissant mélange de poulet, de pommes de terre, de carottes et de boulettes de pâte, dans lequel on a infusé de la sarriette des jardins. 5,99 \$

SOUPE AUX POIS CANADIENNE

Soupe maison aux pois jaunes, avec morceaux de porc, de carottes et de céleri. « Comme tante Lucie la faisait. » 3,99 \$

SOUPE DU JOUR

Une nouvelle préparation classique chaque jour! Demandez à votre serveuse ce que le pot contient aujourd'hui! 3,99 \$

PETITS PLATS À PARTAGER

PAIN À L'AIL ET AU FROMAGE

Pain français au beurre à l'ail, garni de fromage mozzarella et bien doré au four. 7,99 \$
Ajouter du bacon de longe hein! 1,99 \$

BRUSCHETTA CANADIENNE

Pain français au beurre à l'ail, garni de bacon de longe, de tomates marinées et de fromage mozzarella, puis passé au four. 10,99 \$

BRIE EN PÂTE, AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE

Fromage brie garni de succulentes noix caramélisées, de pommes Northern Spy pochées et de sirop d'érable, enroulé dans des couches de pâte filo, puis bien doré au four. Servi avec une garniture de sauce à la crème et au caramel et des crustinis. 13,99 \$

CROUSTILLES DE LA CFL

Demies de pommes de terre frites, garnies de bacon de longe et de fromage, bien dorées au four et servies avec une crème sure.
Un favori du mi-temps! 9,99 \$

BÂTONNETS AU FROMAGE ROULÉS À LA MAIN

Fromage havarti léger incorporé à des rouleaux de printemps bien dorés en friture. Servi avec une sauce aux tomates. 9,99 \$



BRIE EN PÂTE FILO, AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE

CROUSTILLES EN MARMITTE

Pommes de terre finement tranchées, cuites à la grande friture et assaisonnées de sel. Servies avec notre vinaigrette maison. Petit 4,99 \$ Grand 6,99 \$

TREMPETTE CUITE AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS

Mélange d'épinard, d'artichaut, de fromage à la crème, d'oignon et d'ail, garni de fromage monterey jack et de cheddar, cuit au four. Servi avec des croustilles nachos et des pointes de pita. 12,49 \$

TREMPETTE DU RODÉE DE CALGARY

Mélange de fromage à la crème, d'olives noires, d'oignons verts, de crème sure, de sauce salsa et d'épices, garni de fromage monterey jack et de cheddar. Servi avec des croustilles nachos et des pointes de pita frites. 12,49 \$

CÔTES LEVÉES D'ÉPAULE FUMÉES M.I.C.

Côtes levées d'épaule fumées au bois hickory, passées à la grande friture et assaisonnées de poivre, d'ail et de gros sel. Servies avec une trempette à la moutarde et au miel. 8,99 \$

PLAT DES ÉLIMINATOIRES

Indécis? Essayez cet alignement vedette de notre équipe de joueurs favoris : nos fameuses ailes de poulet M.I.C., nos bâtonnets de poulet, nos roulés au fromage, nos croustilles en marmite et nos demies de pommes de terre CFL. 18,99 \$

NACHOS DE CROUSTILLES EN MARMITE

Croustilles en marmite garnies d'un mélange de fromage, de bacon et d'oignons verts, passées au four et servies avec une crème sure et une trempette salsa. 11,99 \$


NACHOS AU CHILI

Croustilles nachos tricolores, nappées de piment chili, de salsa, de fromage et de crème sure. Au choix : piments jalapenos. 12,99 \$

POUTINE

Frites avec pelure, garnies de fromage en grains et d'une généreuse portion de notre sauce maison. Une très bonne affaire! 6,99 \$

Tous **NOS SANDWICHES ET NOS ROULÉS** sont servis avec votre choix de frites, de croustilles en marmite, de soupe, d'une salade César ou d'une salade jardinière.

 **À LA CANADIENNE** : Transformez votre à-côté de frites en à-côté de poutine. 2,79 \$

SANDWICHES

CLUB CANUCK

Bacon de longe canadien, tranches de poitrine de dinde cuite maison, cheddar canadien, laitue, tomate et mayo, le tout disposé entre trois tranches de pain maison. 12,99 \$

SANDWICH AU BIFTECK JUTEUX SUR PAIN À L'AIL

Bifteck de contre-filet Angus réserve, garni de champignons et d'oignons sautés, nappé de fromage gouda canadien fondu et servi sur un pain frais à l'ail. 15,99 \$

SANDWICH AU POULET « WILD WEST »

Poitrine de poulet passée à la farine assaisonnée et bien dorée à la grande friture, garnie de laitue, de tomate et de notre sauce maison Rustler, servie sur un pain kaiser. 11,99 \$

SANDWICH AU POULET FUMÉ M.I.C. AVEC BACON ET FROMAGE CHEDDAR

Poitrine de poulet FUMÉE M.I.C., garnie de bacon croustillant, de fromage cheddar canadien et de mayo, servie sur un pain kaiser. 12,49 \$

SANDWICH MAISON AU FILET DE POISSON

Filet d'aiglefin frais légèrement saupoudré de farine assaisonné et bien dorée au poêlon, servi sur un pain maison et garni de salade de chou maison, de laitue, de tomate et de sauce tartare. 11,99 \$



CLUB CANUCK

ROULÉS DES PRAIRIES

ROULÉ RANCHER DU MID-OUEST

Poulet FUMÉ M.I.C. passé à la sauce barbecue Dijon, puis grillé avec des oignons rouges et des champignons, garni de fromage fondu monterey jack et cheddar, de laitue et de tomate. 12,49 \$

ROULÉ DE POULET AU BACON ET AU CHEDDAR

Poitrine de poulet FUMÉ M.I.C. garnie de bacon croustillant, de fromage cheddar canadien et de mayo, puis enroulée dans une tortilla à la farine. 12,99 \$

ROULÉ À LA DINDE ET AU BRIE

Tranches de dinde cuite maison, garnies de mayo aux canneberges, de fromage brie, de laitue et de tomate, enroulées dans une tortilla à la farine. 12,49 \$

ROULÉ DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE

Préparation de croustillants morceaux de poulet, de laitue, de tomate, de fromage râpé, de sauce bison et de vinaigrette ranch, enroulée dans une tortilla à la farine. 11,99 \$



Nous préparons de succulents nouveaux plats, inspirés par la « terre de nos aïeux » d'un océan à l'autre!



Ces plats signés M.I.C. expriment notre caractère « canadien », comme l'avait voulu M. Canada lorsqu'il a transmis ces recettes à nos chefs cuisiniers.



HAMBURGER BARBECUE MAISON

NOS FAMEUSES AILES DE POULET M.I.C.

Nous sélectionnons des ailes de poulet juteuses de catégorie « poulet à rôtir »; nous les cuisons à la perfection et les trempons dans votre sauce préférée. Servi avec des bâtonnets de carottes et de céleri et une trempette maison.

Douces | Moyennes | Épicées | Cajun |
Épicées à la Crazy Canuck | Noircies |
Ail et miel | Bison Barbecue whisky |
Croustillantes à la mode M.I.C.

8 ailes – 10,99 \$ 16 ailes – 19,99 \$

HAMBURGERS TRIPLE A

Tous nos hamburgers de 8 onces sont préparés avec du bœuf haché pur à 100 % de catégorie AAA, assaisonné de diverses épices. La cuisson est « bien cuit ». Ils sont garnis de laitue, de tomate, de cornichon et d'oignon rouge, et sont servis avec votre choix de frites, de croustilles en marmite, d'une soupe, ou d'une salade César ou d'une salade jardinière.



À LA CANADIENNE : Transformez votre à-côté de frites en à-côté de poutine. 2,79 \$

HAMBURGER BARBECUE MAISON

Sauce barbecue, champignons sautés, oignon et fromage cheddar. 11,99 \$



HAMBURGER IRRÉSISTIBLE AU FROMAGE GOUDA

Nappé de fromage gouda canadien. 11,99 \$

HAMBURGER « HOSER »

Garni de bacon de longe et de cheddar canadien. 12,49 \$

HAMBURGER DOUBLE DE MOOSE JAW



Si votre appétit est celui d'un bûcheron, ce hamburger a ce qu'il vous faut! Deux galettes de bœuf haché canadien de catégorie AAA, préparées dans nos cuisines, garnies de bacon croustillant et de champignons sautés, nappés de fromage cheddar canadien. 14,99 \$

BIFTECK FRAIS ANGUS RÉSERVE

Nous ne servons que du bœuf canadien primeur Angus réserve, qui se classe parmi les premiers 2 % du bœuf canadien. Si vous recherchez un bœuf supérieur au plan de la tendresse et du goût, vous êtes sur la bonne piste!

Saignant au bleu – intérieur au bleu bord à bord
Saignant – intérieur frais, rouge bord à bord
Mi-saignant – centre chaud, rouge bord à bord
À point – chaud, centre rosé
Mi-cuit – chaud, traces de rosé au centre
Bien cuit – complètement cuit, sans trace de rosé

Le repas comprend une salade César ou jardinière en accompagnement, une tranche de pain à l'ail, et votre choix de pommes de terre rôties, au four ou en purée, ou d'un mélange de riz sauvage.

LE COWBOY IVRE

Bifteck de haut de surlonge assaisonné aux épices du cowboy et garni d'une noix de beurre maison au whisky. 22,99 \$

LE MONTAGNARD DES ROCHEUSES



Bifteck juteux de coquille d'aloyau incrusté d'un mélange de poivre vert, rouge et noir en grains, et nappé d'une sauce crémeuse au bœuf. 25,99 \$

L'AS DE LA GÂCHETTE

Bifteck de faux-filet de 16 onces avec os, garni d'une réduction de porto canadien. Ce plat convient aux vrais amateurs de bifteck. 35,99 \$

LE ROI DU RODÉO



Médallions de bœuf grillés à la perfection, puis garnis de poireau et de champignons sautés, et nappés de notre propre réduction de porto. 25,99 \$



LE MONTAGNARD DES ROCHEUSES

CÔTES LEVÉES FUMÉES M.I.C.

La technologie moderne nous a permis d'élaborer une préparation de côtes levées qui fait parler d'elle à travers le pays. Durant le procédé du fumage lent, nous injectons périodiquement de la vapeur, ce qui assure des côtes juteuses dont la viande est prête à s'en détacher. Nos côtes levées sont ensuite arrosées d'une de nos sauces originales. Nous sommes extrêmement fiers de nos côtes, et c'est pourquoi nous ne servons que des petites côtes levées de dos.

Le repas comprend une salade César ou une salade jardinière en accompagnement, servie avec une tranche de pain à l'ail, et votre choix de pommes de terre rôties, au four ou en purée, ou d'un mélange de riz sauvage.

Barbecue whisky | Miel épicé | Douces M.I.C.

PETITES CÔTES

Un carré complet de côtes levées FUMÉES M.I.C. 26,99 \$

COMBO

CÔTES LEVÉES ET AILES DE POULET

Petites côtes levées de dos accompagnées de nos fameuses ailes de poulet M.I.C.

Carré complet 29,99 \$ Demi-carré 22,99 \$

CÔTES LEVÉES ET BÂTONNETS DE POULET

Petites côtes levées de dos accompagnées de croustillants bâtonnets de poulet.

Carré complet 29,99 \$ Demi-carré 22,99 \$

CÔTES LEVÉES ET CREVETTES

Petites côtes levées de dos accompagnées de crevettes frites enroulées dans une pâte filo.

Carré complet 29,99 \$ Demi-carré 22,99 \$



PETITES CÔTES

PLATS DE POULET

POULET PARMIGIANA

Généreuse portion de poitrine de poulet panée et sautée à l'huile d'olive, garnie de sauce tomate et de fromage mozzarella, puis cuite au four. Servie avec votre choix de pâtes fettuccine marinara ou Alfredo. 15,99 \$

Les plats suivants sont servis avec votre choix de pommes de terre rôties, au four ou en pure à l'ail.



POULET FARCI AU PORTOBELLO

POITRINE FARCIE AU BRIE ET AUX CANNEBERGES



Poitrine de poulet frais farcie aux noix caramélisées, au fromage brie et aux canneberges, roulée dans une panure de noix écrasées et de chapelure assaisonnée, puis cuite au four. Garnie de sauce crémeuse à l'érable et aux canneberges. 16,99 \$

CORDON BLEU CANADIEN

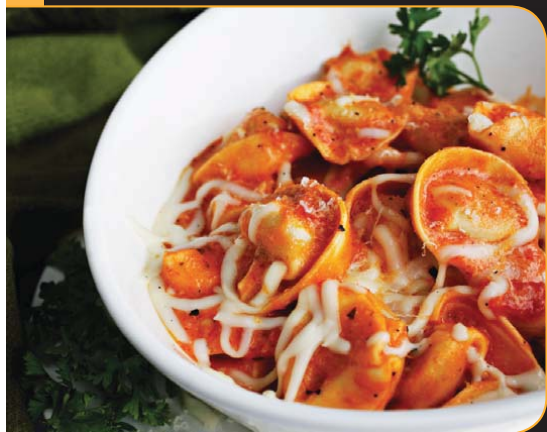


Poitrine de poulet frais farcie au bacon de dos cuit au four, au fromage suisse canadien et à la sauce à la moutarde et au miel. Panée et cuite au four à la perfection, puis garnie de sauce à la moutarde et au miel. 16,99 \$

POULET FARCI AU PORTOBELLO



Poulet pané, farci aux champignons portobello et aux champignons de couche, sauté dans le vin blanc Zinfandel et nappé de sauce à la crème et aux tomates séchées au soleil. 16,99 \$



CAPPELLETTIS AUX QUATRE FROMAGES

PÂTES ALIMENTAIRES

CAPPELLETTIS AUX QUATRE FROMAGES



Nouilles cappelletti farcies au fromage ricotta, parmesan et romano, mélangées à une sauce rosée, puis cuites au four avec du fromage mozzarella. 14,99 \$

CARBONARA CANADIENNE

Pâtes fettuccine, oignons verts et bacon de dos mélangés à une sauce Alfredo crémeuse et relevée au Zinfandel blanc canadien. Une version canadienne d'un classique international. 14,99 \$

FETTUCCINE AU POULET FUMÉ M.I.C.

Poireau caramélisé, ail, thym et pesto de tomates séchées au soleil, mélangées à des nouilles fettuccine dans une sauce à la crème et au vin blanc Zinfandel, garnie d'une poitrine de poulet fumé M.I.C. 14,99 \$

CLASSIQUES DE L'AUBERGE

PÂTÉ CHINOIS

Bœuf haché assaisonné, maïs en crème et pommes de terre en purée. Plat cuit à la mode traditionnelle. 10,49 \$

ANGUS BEEF STIR FRY

Riz blanc et légumes variés sautés, servis avec des brochettes de bœuf Angus réserve mariné. 16,99 \$
Substituer du poulet – 15,99 \$

SAUTER LE « WOK »



Morceaux de poulet panés, sautés avec des poivrons verts et des noix de cajou, mélangés à une sauce aigre-douce et servis sur un lit de riz blanc. 14,99 \$

BOL DE CHILI CANADIEN

Bol de chili fait maison et bien chaud, garni d'un mélange de trois fromages, et servi avec un pain rôti. 9,99 \$

BÂTONNETS DE POULET

Bâtonnets de poulet panés, passés à la grande friture et servis tel quel ou assaisonnés de sauce barbecue douce ou bison, à votre choix. 11,49 \$



PÂTÉ DE VIANDE

PÂTÉ DE VIANDE



Portion de bûcheron servie avec des pommes de terre en purée et nappée d'une sauce au bœuf et aux champignons... Comme maman savait le faire! 11,99 \$

D'UN OCÉAN À L'AUTRE

BÂTONNETS DE POISSON FAITS MAISON



Généreuse portion de bâtonnets d'aiglefin légèrement saupoudrés de farine assaisonnée, puis bien dorés au poêlon. Servis avec des frites, une salade de chou et une sauce tartare. 11,99 \$

POISSON ET FRITES

Aiglefin passé à la panure maison, servi avec des frites, une salade de chou et une sauce tartare citronnée.

- 1 morceau – 9,49 \$
- 2 morceaux – 11,99 \$
- 3 morceaux – 14,49 \$

SAUMON FUMÉ M.I.C. À LA SAUCE DIJON-ANETH

Portion de 8 onces de saumon d'Atlantique de la Nouvelle-Écosse, fumé à la mode M.I.C. et nappé d'une sauce crémeuse à l'aneth et à la moutarde de Dijon. Servi avec des pommes de terre rôties. 21,99 \$



SAUMON FUMÉ M.I.C. GLACÉ

SAUMON FUMÉ M.I.C. GLACÉ

Portion de 8 onces de saumon d'Atlantique de la Nouvelle-Écosse, fumé à la mode M.I.C. et glacé à l'orange et à l'érable. Servi avec des pommes de terre rôties. 20,99 \$