

# L'ATRIUM - RESTAURANT ET BAR

12H00 - 22H00 QUOTIDIENNEMENT  
12PM - 10PM DAILY



## ENTRÉES / APPETIZERS

### AILES DE POULET / BUFFALO WINGS / 1590 CAL

Ailes frites et enrobées de sauce. Servies avec bâtonnets de carottes, céleris et croustilles maison. Sauce Buffalo ou Sriracha au miel. / Flash-crisped and sauce slathered. Accompanied with carrot, celery sticks, and pub chips, with Buffalo or Honey Sriracha sauce. \$15

### LANIÈRES DE POULET / CHICKEN STRIPS / 980 CAL

Poitrine de poulet tendre panée et frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée, le tout servi avec votre choix de moutarde au miel ou de sauce barbecue et croustilles maison. / Tender chicken breast battered and fried. Served with your choice of sauce and chips. \$11

### QUÉSADILLA / QUESADILLA / 1000 CAL

Poivrons, oignons et mélange de fromages dans une tortilla grillée, le tout servi avec salsa et crème sûre. / Peppers, onions and a blend of cheeses grilled in a buttery tortilla. Served with salsa and sour cream. \$10

Ajouter poulet grillé 6,50 \$ Ajouter steak 10 \$ / Add grilled chicken 6.50 Add Steak \$10

### CROUSTILLES / PUB CHIPS / 1370 CAL

Pommes de terre tranchées minces et frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis assaisonnées légèrement et servies avec un ketchup épicé. / Thin slices of potatoes fried until crispy, lightly seasoned and served with spicy ketchup. \$6

### MINI-BURGERS / SLIDERS / 1340 CAL

Trois mini burgers garnis de bacon croustillant et de fromage cheddar servi avec un accompagnement de nos croustilles pub maison. / Three bite-sized burgers topped with crisp bacon and cheddar cheese served with a side of our house-made pub chips \$16

### CÔTES LEVÉES SUCRÉES & ÉPICÉES / SWEET & SPICY RIBS / 1340 CAL

Demi carré de côtes levées frites et mélangées dans une sauce sriracha, citron, ail et coriandre servi sur une salade de chou avec vinaigrette au sésame. / Half a rack of baby back ribs fried and tossed with a sriracha, lemon, garlic and coriander glaze served on top of a sesame vinaigrette coleslaw. \$14.50

### TOMATE & BOCCONCINI / TOMATO & BOCCONCINI / 1650 CAL

Tomates cerise avec bocconcini, fines herbes, réduction balsamique garni de basilic et de croûtons. / Cherry tomatoes with bocconcini, herbs and a balsamic glaze topped with basil and croutons. \$9.50

### GRAVLAX DE SAUMON & TZATZIKI CREMEUX / SALMON GRAVLAX & CREAMY TAZTZIKI / 720 CAL

Fromage à la crème, oignons rôtis, ail et concombres enroulés dans un gravlax de saumon au jus de betterave avec une gelée d'orange fumée et croûtons. / Cream cheese, roasted onions, garlic and cucumbers rolled in a beet juice salmon gravlax on top of a smoked orange jelly and croutons \$13



## SALADES / SALADS

### SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD / 650 CAL

Laitue romaine, copeaux de parmesan et croûtons, avec une vinaigrette César et servie avec un pain ciabatta grillé. / Crisp romaine lettuce, shaved parmesan cheese and croutons tossed in Caesar dressing and served with grilled ciabatta. \$14.50  
Ajouter poulet grillé 6,50 \$ Ajouter steak 10 \$  
Add grilled chicken 6.50 Add Steak \$10

### SALADE AU BIFTECK DE SURLONGE GRILLÉ / GRILLED SIRLOIN SALAD / 530 CAL

Tranches de bifteck de surlonge grillé servies avec fromage bleu, tomates et oignons rouges sur un lit de laitues mixtes agrémentées d'une vinaigrette balsamique, accompagné d'un pain ciabatta grillé. / Sliced grilled sirloin served over mixed greens tossed with balsamic vinaigrette. Topped with blue cheese, tomatoes, red onions and served with grilled ciabatta. \$22

### SALADE GRECQUE / GREEK SALAD / 490 CAL

Laitue romaine croustillante, tranches de concombre, tomates cerise, oignons rouges grillés et olives noires, garnis d'une vinaigrette grecque avec fromage feta et servis avec un pain ciabatta grillé. / Crisp romaine lettuce, cucumber slices, cherry tomatoes, grilled red onions and black olives, topped with a greek salad dressing and feta cheese, served with a grilled ciabatta. \$15.00  
Ajouter poulet grillé 6,50 \$ Ajouter steak 10 \$  
Add grilled chicken 6.50 Add Steak \$10



## PLATS PRINCIPAUX / ENTREES

Les plats principaux sont servis avec deux accompagnements au choix; les pâtes sont servies avec un accompagnement au choix. / The main dishes are served with two sides, the pasta is served with a choice of one side.

### POULET CHASSEUR / HUNTER CHICKEN / 360 CAL

Poitrine de poulet sautée avec vin blanc, champignons et tomates. / Chicken breast sautée with white wine, mushrooms, tomatoes. \$23

### PÂTES PENNE JARDINIÈRES / GARDEN PENNE PASTA / 960 CAL

Légumes du jardin sautés et penne mélangés avec des poivrons rouges rôtis et du pesto. Garni de copeaux de parmesan et servi avec un pain ciabatta grillé. / Sautéed garden vegetables and penne pasta tossed with roasted red peppers and pesto. Topped with shaved Parmesan and served with grilled ciabatta. \$18

### CUISSE DE POULET TIKKA MASALA CONFIT / TIKI MASALA CONFIT CHICKEN LEG 1550 CAL

Cuisse de poulet marinée dans une pâte de cari, puis cuite 18 heures dans de la graisse de canard servie avec une sauce babeurre ananas et cari. / Chicken leg marinated in a curry paste then cooked for 18 hours in duck fat and served with a butter milk pineapple and curry sauce \$24

### SAUMON GRILLÉ AUX AGRUMES / CITRUS GRILLED SALMON / 610 CAL

Filet de saumon grillé nappé d'une sauce au beurre, vin blanc et aux agrumes. / A grilled fillet of salmon finished in a citrus, white wine and butter sauce. \$26

### BIFTECK DE SURLONGE AVEC SAUCE SRIRACHA / SRIRACHA SIRLOIN / 890 CAL

Surlonge coupe du centre de première qualité, grillé et nappé d'une sauce sriracha. / A center cut, choice Top Sirloin grilled and topped with a Sriracha glaze. \$26

### PENNE AU POULET TOSCANE / TUSCAN CHICKEN PENNE / 1570 CAL

Champignons et tomates grillés mélangés à des penne dans une crème légère au pesto et parmesan, garnis de poulet mariné, servis avec un pain ciabatta grillé. / Mushrooms and charred tomatoes tossed with penne in a light parmesan pesto cream, topped with marinated char-broiled chicken and served with grilled ciabatta. \$23



## HAMBOURGEOIS & SANDWICHS / HAMBURGERS & SANDWICHES

Tous nos hamburgers sont servis avec laitue, tomates, oignons rouges et un accompagnement au choix. / All of our burgers are served with lettuce, tomato, red onion and your choice of one side.

### HAMBOURGEOIS CLASSIQUE / CLASSIC BURGER / 680 CAL

Galette de bœuf Angus de 8 oz grillée, assaisonnée et garnie de fromage au choix. / 8 oz Angus beef patty grilled, seasoned and topped with choice of cheese. \$18

### HAMBOURGEOIS BBQ AU CHEDDAR ET AU BACON / BBQ BACON CHEDDAR BURGER / 1380 CAL

Galette de bœuf Angus de 8 oz grillée, assaisonnée et garnie de sauce barbecue, de bacon croustillant et de cheddar fondu. / 8 oz. of grilled Angus, seasoned and topped with barbecue sauce, crisp bacon and melted cheddar. \$20

### SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGGIE SANDWICH / 1070 CAL

Courgettes grillées, tomates, oignons caramélisés et poivrons rouges rôtis servis sur un pain ciabatta avec provolone et une mayonnaise au pesto. / Grilled zucchini, tomato, caramelized onion and roasted red peppers served on a ciabatta with provolone and pesto mayonnaise. \$14

### CRÉEZ VOTRE PROPRE HAMBOURGEOIS / BUILD YOUR OWN BURGER / 770+ CAL

Galette de bœuf Angus de 8 oz grillée et garnie des ingrédients suivants, au choix : fromage cheddar, fromage suisse ou fromage monterey jack, oignons grillés, champignons sautés, piments jalapeño. / 8 oz of grilled Angus topped with your choice of the following toppings, cheddar, Swiss, or monterey jack cheese, grilled onions, sautéed mushrooms, jalapeno peppers. \$22

### SANDWICH DE POULET À LA TOSCANE / TUSCAN CHICKEN SANDWICH / 1140 CAL

Poitrine de poulet marinée, grillée et garnie de fromage provolone, de poivrons rouges rôtis, de laitue et d'une tranche de tomate. Servie sur un pain ciabatta grillé avec mayonnaise au pesto. / Marinated chicken breast, grilled and topped with provolone, roasted red pepper, crisp greens and sliced tomato. Served on a grilled ciabatta with pesto mayonnaise. \$18

## ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

FRITES / FRIES \$4.50 / 280 CAL

RIZ PILAF / RICE PILAF \$3.25 / 210 CAL

PETITE SALADE CÉSAR /  
SMALL CAESAR SALAD \$8 / 390 CAL

SALADE DU JARDIN / GARDEN SALAD \$6 / 150 CAL

CROUSTILLES / PUB CHIPS \$3.50 / 540 CAL

LÉGUMES DE SAISON /  
SEASONAL VEGETABLES \$4.50 / 30-140 CAL

PURÉE AUX POMMES DE TERRE ROUGES /  
RED SKIN MASHED POTATOES \$4 / 200 CAL

SERVICE AUX CHAMBRES  
Composer: 72

ROOM SERVICE Dial Ext: 72

HEURES DE SERVICE /  
SERVICE HOURS  
12H00 - 22H00 QUOTIDIENNEMENT  
12PM - 10PM DAILY

Frais de livraison: 4,00 \$ / Pourboire: 15%  
Delivery Fee: \$ 4 / Tip: 15%

## DESSERTS

CRÈME GLACÉE / ICE CREAM \$3 / 250 CAL

SALADE DE FRUITS /  
FRUIT SALAD \$4 / 125 CAL

SUNDAE AUX BROWNIES /  
BROWNIE SUNDAE \$6 / 1010 CAL

GÂTEAU AU FROMAGE À LA NEW-YORKAISE /  
NY CHEESECAKE \$6 / 800 CAL

\*La consommation de viande, volaille, fruits de mer ou œufs crus ou insuffisamment cuits peut accroître les risques de maladies d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de problèmes de santé. / \*Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.

Pour un groupe de 8 personnes et plus un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté à la facture. / For parties of 8 or more a 15% gratuity will automatically be added to the bill.

2000 calories par jour est utilisée pour des conseils nutritionnels généraux, mais les besoins en calories peuvent varier. Des informations nutritionnelles supplémentaires sont disponibles sur demande. / 2,000 calories a day is used for general nutritional advice, but calorie needs vary. Additional nutrition information available upon request.