

# BOISSONS DU BAR / COCKTAILS

|                                                                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Martini aux Fruits de la Passion / Passionfruit Martini                                                                                      | \$13 |
| Vodka Smirnoff, Jus d'ananas, Sirop de Fruit de la Passion / Smirnoff Vodka, Pineapple Juice, Passion Fruit Syrup (130 cal)                  |      |
| Gin Smash Concombre Basilic / Cucumber Basil Gin Smash                                                                                       | \$14 |
| Gin Beefeater, Sirop simple, Soda, Garniture de Concombre frais / Beefeater Gin, Simple Syrup, Club Soda, Fresh Cucumber Garnish (130 cal)   |      |
| Le Eastwood / The Eastwood                                                                                                                   | \$13 |
| Whisky de Seigle Canadian Club, Amers et Vermouth Doux / Canadian Club Rye, Bitters, and Sweet Vermouth (170 cal)                            |      |
| Jack et Pepsi Cerise / Jack® & Cherry Pepsi®                                                                                                 | \$13 |
| Whisky de Tennessee Jack Daniel's, Sirop de cerise noire, Pepsi / Jack Daniels Tenessee Whiskey, black cherry syrup, Pepsi (130 cal)         |      |
| Cocktail Old Fashioned / Old Fashioned                                                                                                       | \$13 |
| Bourbon Four Roses, Sirop simple, Amers / Four Rose's Bourbon, Simple Syrup, Bitters (160 cal)                                               |      |
| Margarita / Margarita                                                                                                                        | \$14 |
| Tequila Corazon, Cointreau, Sirop simple, Lime fraîchement pressée / Corazon Tequila, Cointreau, Simple Syrup, Fresh squeezed lime (250 cal) |      |

# BIÈRES / BEERS

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| EN FÛT / DRAFT                            |        |
| L'Amer IPA (190 cal)                      | \$12   |
| Blue Moon (200 cal)                       | \$12   |
| Coors Light (102 cal)                     | \$10.5 |
| Molson Canadian (210 cal)                 | \$10.5 |
| Rickard's Red (220 cal)                   | \$11   |
| Miller Lite (110 cal)                     | \$11   |
| IMPORTATION / IMPORT                      |        |
| Corona Extra (148 cal)                    | \$10.5 |
| Heineken (149 cal)                        | \$10.5 |
| Murphy's (150 cal)                        | \$13   |
| Birra Moretti (150 cal)                   | \$10.5 |
| Sol (132 cal)                             | \$10.5 |
| Heineken 0.0 (69 cal)                     | \$10.5 |
| LOCALE / DOMESTIC                         |        |
| Miller Lite (96 cal)                      | \$9    |
| Coors Light (102 cal)                     | \$9    |
| Griffintown (150 cal)                     | \$12   |
| Molson Dry (186 cal)                      | \$9    |
| Molson Export (150 cal)                   | \$9    |
| ARTISANAL / CRAFT                         |        |
| Blue Moon (160 cal)                       | \$12   |
| L'Amer IPA (150 cal)                      | \$12   |
| Griffintown Ale blonde (150 cal)          | \$12   |
| Petite Bourgogne Ale rouge/ red (170 cal) | \$12   |
| McTavish (160 cal)                        | \$13   |
| Apocalypso (160 cal)                      | \$13   |

# VINS BLANCS / WHITE WINES

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| 116-122 cal par verre / per glass | 6oz/9oz/Bille (Btle) |
| CHARDONNAY                        |                      |
| Donini                            | \$10/12/36           |
| Longshot                          | \$12/14.5/43         |
| PINOT GRIGIO                      |                      |
| Jackson Triggs                    | \$11/13.5/38         |
| Lamberti                          | \$11/13.5/43         |
| SAUVIGNON BLANC                   |                      |
| Les Jamelles                      | \$12/14/40           |
| MOUSSEUX / SPARKLING              |                      |
| Domaine de Lavoie                 | \$12/15.5/50         |

# VINS ROUGES / RED WINES

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| 105-125 cal par verre / per glass | 6oz/9oz/Bille (Btle) |
| MERLOT                            |                      |
| Donini                            | \$10/12/36           |
| CABERNET SAUVIGNON                |                      |
| 19 Crimes                         | \$13/16/48           |
| Jackson Triggs                    | \$11/13.5/38         |
| PINOT NOIR                        |                      |
| Villa Maria                       | \$13/15.5/46         |
| VALPOLICELLA                      |                      |
| Tommasi                           | \$12.5/15/44         |
| SHIRAZ                            |                      |
| Seaside                           | \$12.5/15.5/44       |

# BREUVAGES / DRINKS

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Café / Coffee (0 cal)                              | \$4 |
| Thé / Tea (0 cal)                                  | \$4 |
| Lait / Milk (150 cal)                              | \$3 |
| Boissons gazeuses / Assorted soft drinks (160 cal) | \$4 |

## HEURES D'OUVERTURE / HOURS

LUN - DIM 17H00 - 22H00  
MON - SUN 5:00PM - 10:00PM

La consommation de viandes, de volailles, de fruits de mer, de crustacés ou d'oeufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter votre risque de maladies d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certains problèmes de santé. / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Pour les groupes de 8 personnes ou plus, un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté à la facture. 2 000 calories par jour sont utilisées pour des conseils nutritionnels généraux, mais les besoins caloriques varient. Informations nutritionnelles supplémentaires disponibles sur demande. / For parties of 8 or more, a 15% gratuity will be automatically added to the bill. 2,000 calories a day is used for general nutritional advice, but calorie needs vary. Additional nutrition information available upon request.

# À PARTAGER / SHARE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ailes de poulet croustillantes / Crispy Chicken Wings                                                                                                                                                                                                                                                                    | \$20.5 |
| Ailes frites et enrobées de sauce servies avec bâtonnets de carottes et céleri. Choix de sauce curry-coco, Buffalo ou Sel et Poivre. / Flash crisped and sauce slathered, accompanied by carrot & celery sticks. Choice of Coconut Curry, Buffalo, or Salt & Pepper. (750-900 cal)                                                                                                                          |        |
| Pain plat à composer soi-même / Build Your Own Flatbread                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | \$24   |
| Sauce tomate, mozzarella + 3 garnitures : bacon, pepperoni, poulet, tomates, oignons, épinards, parmesan, cheddar Jack. / Tomato sauce, Mozzarella + 3 toppings: Bacon, Pepperoni, Chicken, Tomato, Onion, Spinach, Parmesan, Cheddar Jack. (1100-1458 cal)                                                                                                                                                 |        |
| Pierogis / Pierogies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | \$9    |
| Dumplings farcis de purée de pommes de terre au beurre et fromage, bouillis puis poêlés. Servie dans une sauce au beurre noisette, avec oignons caramélisés, crème sure, et garnie d'oignons verts. / Dumplings stuffed with mashed potatoes, butter and cheese, boiled and then pan-fried. Served in a brown butter sauce, with caramelized onions, sour cream, and garnished with green onions. (640 cal) |        |
| Poutine / Poutine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | \$12.5 |
| Frites maison assaisonnées, fromage en grains, sauce poutine. / House Seasoned Fries, Cheese Curds, Proutine Gravy. (1555 cal)                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |
| Ajout de pastrami +3,5 \$ (70 CAL) / Add Pastrami (70 cal) +\$3.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |

# À REMUER / TOSS

|                                                                                                                                                                                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Salade César / Caesar Salad                                                                                                                                        | \$14 |
| Laitue romaine croquante, copeaux de parmesan et croûtons, le tout marié avec une vinaigrette César. / Crunchy Romaine, Parmesan Crisp, Croutons with a Caesar Dressing. (425 cal)                                                                    |      |
| Salade d'avocats aux piments poblano / Poblano Avocado Salad                                                                                                                                                                                          | \$17 |
| Laitue romaine, maïs, haricots noirs, Cheddar Jack, oignons rouges marinés, avocats, sauce ranch à l'avocat et aux piments poblano. / Romaine, Corn, Black Beans, Jack cheddar, Pickled Red Onion, Avocado, Poblano Avocado Ranch Dressing. (740 cal) |      |

|                                         |       |                                       |      |
|-----------------------------------------|-------|---------------------------------------|------|
| Suppléments: / Plus-Ups:                |       |                                       |      |
| Poulet rôti / Roasted Chicken (205 cal) | +\$9  | Poulet frit / Fried Chicken (815 cal) | +\$5 |
| Saumon / Salmon (565 cal)               | +\$11 |                                       |      |

# À SAVOURER / SAVOR

|                                                                                                                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Les sandwichs sont servis avec un accompagnement au choix / Handhelds served with choice of side                                                                                             |      |
| Hamburger classique / Classic Burger                                                                                                                                                         | \$15 |
| Galette de boeuf d'Angus grillée, garnie de laitue, tomates, oignons, et cornichons. / Angus beef patty grilled, seasoned and topped with lettuce, tomato, onion, and pickle. (545-1225 cal) |      |

|                                        |      |                           |        |
|----------------------------------------|------|---------------------------|--------|
| Suppléments: / Plus-Ups:               |      |                           |        |
| Galette double / Double Patty (30 cal) | +\$4 | Fromage / Cheese (90 cal) | +\$1.5 |
| Bacon / Bacon (220 cal)                | +\$2 | Avocat / Avocado (60 cal) | +\$2.5 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sandwich au poulet et au parmesan / Chicken Parm Sandwich                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | \$26 |
| Poitrine de poulet frite et crouillante, bruschetta aux tomates rôties, mayonnaise au pesto de basilic, roquette, mozzarella, parmesan. / Crispy fried chicken breast, roasted tomato bruschetta, basil pesto mayonnaise, arugula, mozzarella, parmesan. (1250 cal)                                                                                                                  |      |
| Saumon à la sauce soja sucrée / Sweet Soy Salmon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | \$29 |
| Saumon grillé laqué de sauce soja sucrée servi avec riz blanc et brocolis rôtis. / Grilled salmon basted with a sweet soy glaze served with white rice and roasted broccoli. (715 cal)                                                                                                                                                                                               |      |
| Bœuf et Yorkies / Beef & Yorkies                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | \$21 |
| Rôti de bœuf tranché, mini Yorkshire pudding, sauce, crème au raifort, roquette / Shaved roast beef, mini Yorkshire pudding, gravy, horseradish cream, arugula (1030 cal)                                                                                                                                                                                                            |      |
| Pasta Bolognese / Pasta Bolognese                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | \$24 |
| Fettucine, bœuf haché, sauce tomate aux herbes, basilic, parmesan, pain à l'ail. / Fettucine, ground beef, herbed tomato sauce, basil, parmesan, garlic bread. (1050 cal)                                                                                                                                                                                                            |      |
| Curry de légumes au lait de coco / Vegetable Coconut Curry                                                                                                                                                                                                                                      | \$22 |
| Oignons, brocolis, épinards, pois chiches, patates douces rôties, dans une sauce au curry et lait de coco avec du yaourt épicé garni de coriandre, servi avec du riz blanc et pain naan. / Onions, broccoli, spinach, garbanzo beans, roasted sweet potatoes, in a coconut curry sauce with spiced yogurt garnished with cilantro, served with white rice and naan bread. (1055 cal) |      |

# EN COMPLÉMENT / COMPLEMENT

|                                                                                                                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Frites maison / House Fries (425 cal)                                                                                             | \$4.5 |
| Petite salade / Side Salad (145 cal)         | \$4.5 |
| Brocolis rôtis / Roasted Broccoli (85 cal)   | \$4.5 |

# GOURMANDISES / INDULGE

|                                                                                                                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Beignets au caramel / Caramel Fritters                                                                                                                                                                                | \$8  |
| Beignet au sucre et à la cannelle, glace à la vanille et coulis de caramel. / Cinnamon sugar fritter, vanilla bean ice cream caramel sauce. (775 cal)                                                                 |      |
| Délice au chocolat / Chocolate Indulgence   | \$14 |
| Coulis de baies, nappage fouetté, framboise épicée / Berry sauce, whipped topping, spiced raspberry (765 cal)                                                                                                         |      |

 Vegetarian  Gluten Free

### LEVEZ-VOUS ET DÉGUSTEZ / RISE & DINE

Visitez notre buffet de petit-déjeuner à volonté pour une sélection de plats fraîchement préparés et servis quotidiennement. / Visit our all you can eat breakfast buffet for a selection of freshly prepared breakfast favorites served daily.



### SERVICE DE RAMMASSAGE / PICK-UP SERVICE

Composez le poste 72 / Dial Ext. 72

Des frais de pourboires de 15% et les taxes de vente applicables seront ajoutés au prix de tous les articles. / A 15% gratuity charge, and applicable sales taxes will be added to the price of all items.

# MENU ATRIUM

## ATRIUM MENU

