

BOISSONS DU BAR / COCKTAILS

Martini aux Fruits de la Passion / Passionfruit Martini	\$15
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	\$15
Gin Beefeater, Sirop simple, Soda, Garniture de Concombre frais / Beefeater Gin, Simple Syrup, Club Soda, Fresh Cucumber Garnish (130 cal)	
Le Eastwood / The Eastwood	\$14
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®	\$14
Tennessee Jack Daniel's, Sirop de cerise noire, Pepsi / Jack Daniels Tennessee Whiskey, Black Cherry Syrup, Pepsi (130 cal)	
Cocktail Old Fashioned / Old Fashioned	\$14
Bourbon Four Roses, Sirop simple, Amers / Four Rose's Bourbon, Simple Syrup, Bitters (160 cal)	
Margarita / Margarita	\$15
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)	\$12.25
Blue Moon (200 cal)	\$12.25
Coors Light (102 cal)	\$10.75
Molson Canadian (210 cal)	\$10.75
Rickard's Red (220 cal)	\$11.25
Miller Lite (110 cal)	\$11.25
IMPORTATION / IMPORT	
Corona Extra (148 cal)	\$10.75
Heineken (149 cal)	\$10.75
St. Peter's Cream Stout (195 cal)	\$13.25
Birra Moretti (150 cal)	\$10.75
Sol (132 cal)	\$10.75
Heineken 0.0 (69 cal)	\$10.75
LOCALE / DOMESTIC	
Miller Lite (96 cal)	\$9.25
Coors Light (102 cal)	\$9.25
Griffintown (150 cal)	\$12
Molson Dry (186 cal)	\$9.25
Molson Export (150 cal)	\$9.25
ARTISANAL / CRAFT	
Blue Moon (160 cal)	\$12.25
L'Amer IPA (150 cal)	\$12.25
Griffintown Ale blonde (150 cal)	\$12.25
Petite Bourgogne Ale rouge/ red (170 cal)	\$12.25
McTavish (160 cal)	\$13.25
Apocalypso (160 cal)	\$13.25

VINS BLANCS / WHITE WINES

116-122 cal par verre / per glass		6oz/9oz/Bille (Btle)
CHARDONNAY		
Cusumano	\$12/15/45	
PINOT GRIGIO		
Jackson Triggs	\$11/13/38	
Lamberti	\$12/15/45	
SAUVIGNON BLANC		
Les Jamelles	\$12/15/45	
MOUSSEUX / SPARKLING		
Domaine de Lavoie	\$12/15.5/50	

VINS ROUGES / RED WINES

105-125 cal par verre / per glass		6oz/9oz/Bille (Btle)
CABERNET SAUVIGNON		
19 Crimes	\$13/17/50	
Jackson Triggs	\$11/13.5/38	
PINOT NOIR		
Villa Maria	\$13/15.5/46	
VALPOLICELLA		
Tommasi	\$13/15.5/46	
SHIRAZ		
Cusumano	\$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 	\$21
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. (760-900 cal)	
Créez votre propre pain plat / 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)	
Dumplings / Dumplings	\$9
Dumplings farcis légumes et poulet, bouillis puis poêlés. Servie avec une sauce teriyaki, avec des échalottes vertes et une huile épicé. / Vegetable and chicken dumplings, boiled then pan-fried. Served with teriyaki sauce, green onions, and chili oil. (450 cal)	
Poutine / Poutine	\$13
Frites maison assaisonnées, fromage en grains, sauce poutine. / House Seasoned Fries, Cheese Curds, Proutine Gravy. (1555 cal)	
Ajout de Poitrine de Bœuf Fumée +3,5\$ / Add Smoked beef brisket (70 cal) +\$3.5	
Ajout de Bacon +2,5\$ / Add Bacon (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)	+\$6
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

\$18

Galette de boeuf d'Angus grillée, garnie de laitue, tomates, oignons, et cornichons. / Seasoned Angus beef patty topped with lettuce, tomato, onion, and pickle.

(545-1225 cal)

Suppléments: / Plus-Ups:

Galette double / Double Patty (30 cal)

Bacon / Bacon (220 cal)

+\$4

+\$2.5

Fromage / Cheese (90 cal)

Avocat / Avocado (60 cal)

Œuf Mirroir / Sunny-side-up egg (70 cal)

+\$2.0

+\$2.5

+\$1.5

Sandwich au poulet et au parmesan / Chicken Parm Sandwich	\$26
Poitrine de poulet frite et croustillante, bruschetta aux tomates rôties, mayonnaise au pesto de basilic, roquette, mozzarella, parmesan sur pain ciabatta. / Crispy fried chicken breast topped with roasted tomato bruschetta, basil aioli, arugula, mozzarella, and Parmesan cheese on ciabatta bread. (1250 cal)	
Saumon à la sauce aux poivrons rôtis, légèrement épicée /	\$30
Salmon with a lightly spiced roasted red pepper sauce	
Filet de saumon grillé servi avec une sauce aux poivrons rôtis, purée de panais et pommes vertes, et légumes de saison. / Grilled salmon fillet served with roasted red pepper sauce, parsnip and green apple purée, and seasonal vegetables. (450 cal)	
Carpaccio de bœuf en croûte de champignon /	\$24
Beef carpaccio with a mushroom crust	
Carpaccio de bœuf en croûte de champignons, copeaux de parmesan, roquette, crème montée au raifort et croûtons. / Beef carpaccio with a mushroom crust, Parmesan shavings, arugula, horseradish whipped cream, and croutons (250 cal)	
Risotto à la courge butternut et pancetta /	\$26
Butternut squash and pancetta risotto	
Riz arborio crémeux, cubes de courge butternut rôtie, pancetta poêlée et parmesan. / Creamy arborio rice, roasted butternut squash cubes, pan-fried pancetta, and Parmesan cheese. (600 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)	
Chou-fleur rôti au miel et au gochujang /	\$23
Roasted cauliflower with honey and gochujang	
Choufleur rotie servie avec une sauce au yaourt, citronnée et coriandre, graines de grenade et amande rotie. / Roasted cauliflower served with a lemony yogurt and coriander sauce, pomegranate, and roasted almonds. (275 cal)	

EN COMPLÉMENT / COMPLEMENT

Frites maison / House Fries (425 cal) 	\$4.5
Petite salade / Side Salad (145 cal)  	\$4.5
Légumes de saison poêlés / Pan-fried seasonal vegetables (90 cal)  	\$4.5

GOURMANDISES / INDULGE

Beignets au caramel / Caramel Fritters	\$9
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)	
Gâteau au fromage avec coulis aux petits fruits /	\$14
Cheesecake with berry coulis 	
Gâteau au fromage crémeux avec coulis de petits fruits maison. / Creamy cheesecake with homemade berry coulis. (395 cal)	
Dessert du jour / Dessert of the day	\$8
Demander au serveur le dessert du jour. / Ask our waiter for the dessert of the day. (200-350 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

