

# Atrium Restaurant & Bar

Heures de souper 17h00 - 22h00, 7 JOURS SUR 7

Dinner Hours 5:00PM - 10:00PM, 7 DAYS A WEEK



## Entrées / Appetizers

### Ailes de poulet / Buffalo Wings / 1590 CAL

Ailes frites et enrobées de sauce, servies avec bâtonnets de carottes et céleri accompagnés de croustilles maison. Sauce Buffalo ou Sriracha au miel. / Flash crisped and sauce slathered. Accompanied by carrot & celery sticks and pub chips, with Buffalo and Honey Sriracha sauce. 18\$

### 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 des croustilles maison. / Tender chicken breast battered and fried. Served with honey mustard or barbecue sauce and chips 14\$

### Quesadilla / Quesadilla / 1000 CAL

Poivrons, oignons et mélange de fromages dans une tortilla rôtie, le tout servi avec salsa et crème sûre. / Peppers, onions and a blend of cheeses pan fried in a buttery tortilla. Served with salsa and sour cream. 12\$  
Ajouter poulet grillé 9\$, Ajouter steak 12\$ /  
Add grilled chicken \$9, Add steak \$12.

### Pain plat du jardin / Garden Flatbread / 800 CAL

Tomates, poivrons grillés, oignons caramélisés, champignons, et garnie d'une sauce pesto avec un mélange de fromages. / Tomatoes, grilled peppers, caramelized onions, and mushrooms, garnished with pesto sauce and topped with mix of shredded cheeses. 18\$  
Ajouter poulet grillé 9\$, Ajouter steak 12\$ /  
Add grilled chicken \$9, Add steak \$12.

### Croustilles maison / 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. 9\$

### Mini Hambourgeois / Sliders / 1340 CAL

Trois mini hambourgeois 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. 18\$

### Nachos au cheddar du sud / Southern Cheddar Nachos / 525 CAL

Chips tortilla recouvertes de fromage cheddar épicé et de sauce sriracha au miel, garnies d'olives noires, de maïs, de tomates et d'oignons verts. / Tortilla chips covered in spicy cheddar cheese and honey sriracha sauce, topped with black olives, corn, tomatoes and green onions. 15\$  
Ajouter poulet grillé 9\$, Ajouter steak 12\$ /  
Add grilled chicken \$9, Add steak \$12.



## Plats principaux / Entrées

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.

### Saumon Bangkok / Bangkok Salmon

1430 CAL

Saumon grillé laqué d'une sauce au gingembre sucrée & épicé, garni de graines de sésame. / Grilled salmon basted with a sweet and spicy ginger sauce, garnished with sesame seeds. 30\$

### Poisson et frites / Fish & Chips / 995 CAL

Morue à la panure de bière servie avec frites ou chips maison et une salade de chou crèmeuse. / Beer battered cod served with fries or homemade pub chips and creamy coleslaw. 24\$

### Côtes levées de porc BBQ / BBQ Baby

Back Ribs

Demi / Half 980 CAL / Complet / Full 1790 CAL

Côtes levées cuites sous vide puis grillées et badigeonnées de sauce barbecue. / Baby back ribs cooked sous-vide then grilled and basted with barbecue sauce.

Demi / Half 25\$ / Complet / Full 32\$

### Bifteck de surlonge Sriracha / Sirloin Steak with Sriracha Glaze / 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. 29\$

### Pâtes au poulet à la 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 a grilled ciabatta. 28\$

### Poulet chasseur / Hunter Chicken / 875 CAL

Poitrine de poulet sautée avec vin blanc, champignons et tomates. / Chicken breast sautéed with white wine, mushrooms and tomatoes 24\$



## Hambourgeois & Sandwichs / Burgers & Sandwiches

Tous nos hambourgeois sont servis avec laitue, tomates, oignons rouges et un accompagnement au choix. Une galette végétarienne est disponible, veuillez demander à votre serveur. / All of our burgers are served with lettuce, tomato, red onion and your choice of side. A vegetarian patty is available, please ask your waiter.

### Hambourgeois Classique / Classic Burger / 680 CAL

Galette de boeuf d'Angus de 8 oz grillée, assaisonnée et garnie de fromage au choix. (cheddar, provolone, suisse) / 8 oz Angus beef patty grilled, seasoned and topped with choice of cheese. (cheddar, provolone, Swiss) 19\$

### Hambourgeois au cheddar et au bacon / BBQ Bacon Cheddar Burger / 1380 CAL

Galette de boeuf d'Angus de 8 oz grillée, assaisonnée et garnie de sauce barbecue, de bacon croustillant et de cheddar fondu. / 8 oz Angus beef patty grilled, seasoned and topped with barbecue sauce, crisp bacon and melted cheddar. 23\$

### Créez votre propre hambourgeois / Build Your Own Burger / 770+ CAL

Galette de boeuf d'Angus de 8 oz grillée et garnie des ingrédients suivants au choix: fromage cheddar, suisse ou provolone, oignons grillés, champignons sautés, piments jalapeno. / 8 oz of grilles Angus beef topped with your choice of the following: cheddar, Swiss or provolone cheese, grilled onions, sautéed mushrooms, jalapeno peppers. 25\$

### Roulé BLT Club / BLT Club Wrap / 1300 CAL

Poitrine de poulet grillée, jambon, bacon, laitue, tomate, fromages suisse et cheddar servis dans une tortilla de farine. / Grilled chicken breast, ham, bacon, lettuce, tomato, Swiss and cheddar cheeses served in a flour tortilla. 24\$

### Sandwich au 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. 24\$

### Viande fumée de Montréal / Montreal Smoked Meat / 850 CAL

Poitrine de bœuf fumée & poivrée, tranchée à la main et posée sur du pain de seigle frais, avec de la moutarde jaune et un quartier de cornichons. / Smoked & peppery beef brisket, sliced and placed on fresh rye bread, with yellow mustard and pickle slices. 24\$

## Desserts

### Sundae vanille au brownie /

Brownie Sundae / 9\$ / 1010 CAL

### Gâteau au fromage New York /

NY Cheesecake / \$9 / 800 CAL

### Crème glacée - vanille ou chocolat /

Ice Cream - Vanilla or Chocolate

5\$ / 510 CAL

### Salade de fruits / Fruit Salad

5\$ / 110 CAL

## Accompagnements / Sides

Frites / French Fries / \$5 / 280 CAL

Purée de pomme de terre rouges /

Red Skin Mashed Potatoes / \$5 / 200 CAL

Riz Pilaf / Rice Pilaf / \$5 / 210 CAL

Légumes de saison / Seasonal Vegetables

\$5 / 100 CAL

Petite salade César / Small Caesar Salad

\$9 / 390 CAL

Petite salade / Small Salad / \$9 / 150 CAL



## Salades / Salads

### Salade César / Caesar Salad / 650 CAL

Laitue romaine croquante, copeaux de parmesan et croûtons, le tout marié avec une vinaigrette César et servi avec un pain ciabatta grillé. / Crisp romaine lettuce, shaved parmesan cheese and croutons tossed in Caesar dressing and served with grilled ciabatta. 17\$  
Ajouter poulet grillé 9\$, Ajouter steak 12\$ /  
Add grilled chicken \$9, Add steak \$12.

### Salade au bifteck de surlonge grillé / Grilled Sirloin Salad / 530 CAL

Surlonge grillé coupé en tranche, salade mixte, fromage bleu émité, tomates et oignons rouges servis avec une vinaigrette au vinaigre balsamique et un pain ciabatta grillé. / Sliced grilled sirloin served, mixed greens, crumbled blue cheese, tomatoes and red onions tossed with balsamic vinaigrette and served with grilled ciabatta. 24\$

### Salade Grecque / Greek Salad / 550 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. 19\$  
Ajouter poulet grillé 9\$, Ajouter steak 12\$ /  
Add grilled chicken \$9, Add steak \$12.

### Service de ramassage

Composez le poste 72 /

Room Service Dial Ext. 72

Des frais de pourboire de 15 % et la taxe de vente applicable seront ajoutés au prix de tous les articles. / A 15% gratuity charge and applicable sales tax will be added to the price of all items.

\*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.

Heures de souper 17h00 - 22h00, 7 JOURS SUR 7  
Dinner Hours 5:00PM - 10:00PM, 7 DAYS A WEEK



## Boissons du bar / Cocktail Drinks

### Sangria rouge / Red - Pinot Noir

**Sangria blanche / White - Chardonnay** / 159 CAL  
Pinot noir ou Chardonnay, brandy, soda citron-lime, fruits frais. / Pinot noir or Chardonnay, brandy, lemon-lime soda, fresh fruit. 12\$

### Martini classique / Classic Martini / 240 CAL

Vodka New Amsterdam ou Gin New Amsterdam, un soupçon de vermouth sec Martini & Rossi, un zeste d'olive ou de citron / New Amsterdam Vodka or New Amsterdam Gin, splash of Martini & Rossi Dry Vermouth, olive or lemon twist. 12\$

### Manhattan / 240 CAL

Bourbon Jim Beam Kentucky Straight, vermouth doux, amers d'Angostura. / Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey, sweet vermouth, Angostura bitters. 12\$

### Cocktail Old Fashioned / Old Fashioned / 182 CAL

Bourbon (ou Rye), amer d'Angostura, sucre et zeste d'orange. / Bourbon (or Rye), bitters, sugar and orange twist. 12\$

### Bloody Mary ou Céasar / Bloody Mary / 240 CAL

Vodka Smirnoff, jus de Clamato ou mélange a Bloody Mary, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, épices. / Smirnoff vodka, Clamato or Bloody Mary mix, lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco, spices. 12\$

### Limonade Jack Daniel's / Jack Daniel's

#### Lemonade / 240 CAL

Jack Daniel's, liqueur d'orange, soda citron-lime et citron frais. / Jack Daniel's, orange liqueur, lemon-lime soda and fresh lemon. 12\$

### Moscow Mule / 148 CAL

Vodka Smirnoff, bière au gingembre et citron vert frais sur glace dans une tasse en cuivre. / Smirnoff vodka, ginger beer and fresh lime over ice in a copper mug. 12\$

### Cosmopolitain / Cosmopolitan / 125 CAL

Vodka Smirnoff, liqueur d'orange, jus de canneberge et citron vert frais. / Smirnoff vodka, orange liqueur, cranberry and fresh lime juice. 12\$



## Bières / Beers

### Artisanale / Craft

**Blue Moon** / 11.50\$ / 168 CAL

**L'Amer IPA** / 11.50\$ / 155 CAL

**Griffintown - Ale Blonde** / 11.50\$ / 150 CAL

**Petite Bourgogne Red Ale** / 12\$ / 170 CAL

**Lac Aux Castors** / 11.50\$ / 195 CAL

**Normanville - IPA Trouble** / 11.50\$ / 150 CAL

### Importation / Import

**Corona Extra** / 10\$ / 148 CAL

**Heineken** / 10\$ / 149 CAL

**Murphy's** / 12\$ / 150 CAL

**New Castle** / 10\$ / 140 CAL

**Sol** / 10\$ / 132 CAL

**Heineken 00** / 10\$ / 69 CAL

### Locale / Domestic

**Miller Lite** / 9\$ / 96 CAL

**Coors Light** / 9\$ / 102 CAL

**Griffintown** / 11.50\$ / 150 CAL

**Molson Dry** / 9\$ / 186 CAL

**Molson Export** / 9\$ / 150 CAL

### Pression / Draft

**L'Amer IPA** / 11.50\$ / 190 CAL

**Blue Moon** / 11.50\$ / 200 CAL

**Coors Light** / 10\$ / 102 CAL

**Molson Canadian** / 10\$ / 210 CAL

**Rickard's Red** / 10.50\$ / 220 CAL

**Miller Lite** / 10.50\$ / 110 CAL

## Boissons / Drinks

**Café / Coffee** / 3\$ / 0 CAL

**Thé / Tea** / 3\$ / 0 CAL

**Lait / Milk** / 3\$ / 150 CAL

**Boissons gazeuses / Assorted Soft Drinks**  
4\$ / 160 CAL



## Vins Blancs / White Wines

(116 - 122 CAL par verre / per glass)

	VERRE / GLASS 6 OZ	VERRE / GLASS 9 OZ	BOUTEILLE / BOTTLE
<b>Chardonnay Donini</b> 105-125 CAL par verre / per glass	10\$	12\$	36\$
<b>Pinot Grigio Jackson Triggs</b> 105-125 CAL par verre / per glass	11\$	13.5\$	38\$
<b>Pinot Grigio Lamberti</b> 105-125 CAL par verre / per glass	12\$	14.5\$	42\$
<b>Sauvignon Blanc Les Jamelles</b> 105-125 CAL par verre / par verre	11.5\$	14\$	40\$
<b>Chardonnay Errazuriz</b> 105-125 CAL par verre / per glass	12\$	14.5\$	42\$
<b>Mousseux / Sparkling Domaine de Lavoie</b> 105-125 CAL par verre / per glass	12\$	15.5\$	50\$



## Vins Rouges / Red Wines

(105 - 125 CAL par verre / per glass)

	VERRE / GLASS 6 OZ	VERRE / GLASS 9 OZ	BOUTEILLE / BOTTLE
<b>Merlot Donini</b> 116-122 CAL par verre / per glass	10\$	12\$	36\$
<b>Cabernet Sauvignon 19 Crimes</b> 116-122 CAL par verre / per glass	13\$	15.5\$	45\$
<b>Cabernet Sauvignon Jackson Triggs</b> 116-122 CAL par verre / per glass	11\$	13.5\$	38\$
<b>Pinot Noir Les Jamelles</b> 116-122 par verre / per glass	12\$	15\$	43\$
<b>Chianti Ruffino</b> 116-122 par verre / per glass	12.5\$	15.5\$	44\$
<b>Shiraz Seaside</b> 116-122 CAL par verre / per glass	12.5\$	15.5\$	44\$



**Holiday Inn**  
AN IHG® HOTEL