

HORS D'OEUVRE

CHARCUTERIE & CHEESE BOARD 37
selection of cured meats & cheese (2 each) with accoutrements

FLATBREAD 22
whipped ricotta, zucchini, tomato, goat cheese, basil, black pepper, chili flake, honey drizzle

ESCARGOT 17

BURRATA TOAST 22
melon butter, peaches, coppa, brioche, EVOO, almond, chili oil, fresh herbs

POACHED ASPARAGUS 21
lemon butter emulsion, caviar, chives

CLASSIC BEEF TARTARE 29
choice of house salad or fries shallot, caper, cornichon, mustard, quail yolk

COD CROQUETTES 19
panko breaded, remoulade, house pickled beans

BEEF TIPS 22
with horseradish mashed Yukon potatoes, Bordelaise

POUTINE 17
St. Albert's cheese curds & gravy

LEEEKS VINAIGRETTE 19
hazelnut, parsley, fried capers, boiled egg, EVOO

CRUDO 24
steelhead trout, nuoc cham, little shrimp, avocado, radish, cucumber, basil, nigella seed

TUNA TARTARE 29
choice of house salad or fries ginger miso, tamari, avocado, cucumber, sriracha mayo, sesame seeds, green onion

RAW BAR

MALPEQUES 3 EACH · CHILLED JUMBO SHRIMP 2 EACH

CEVICHE 22 peanut, chive, shaved red onion, jalapeño, cilantro, seaweed sesame crackers

SEAFOOD PLATTERS

LEMARCHÉ 45 shrimp, oysters & ceviche
LE PETIT (FOR 2) 95 LA BRASSERIE (FOR 4) 160
shrimp, oysters, mussels, snow crab, cod croquettes, crudo, ceviche, baked oysters, lobster & shrimp roll

HILL HOUR 4 TO 7PM EVERYDAY
MALPEQUES 2 EACH CHILLED JUMBO SHRIMP 1⁵⁰ EACH

JOIN US THURSDAYS FOR
ALL-DAY BUCK-A-SHUCK

Question: How do you say "Eight Oysters" in French?
flip to the French Side for the answer

Eating raw or undercooked fish, shellfish, eggs or meat increases the risk of food-borne illnesses

MÉTROPOLITAIN

BRASSERIE & RESTAURANT

SOUPS & SALADS

✦ **BREAD & BUTTER 6 SM / 9 LG**

SOUPE DU JOUR 9

ONION SOUP GRATINÉE 14

THE MET SALAD 18
mixed lettuces, beets, chèvre, hazelnuts, lemon herb dressing

FRISÉE SALAD LYONNAISE 15
baby greens, frisée lettuce, lardon, soft poached egg, Dijon vinaigrette

GEM SALAD 19
gem lettuce, radish, avocado, pickled shallot, persian cucumber, pepita, dill ranch dressing

STACKED TOMATO SALAD 21
vine ripened tomato, olive tapenade, Panko-breaded chèvre, arugula, Dijon vinaigrette

CAESAR SALAD 19
gem lettuce, lardons, garlic panko, parmesan, anchovy-free dressing

RIBEYE COBB 29
5 oz rib eye steak, little gem lettuce, avocado, tomato, bacon, crumbled blue cheese, soft poached egg, sherry vinaigrette

NIÇOISE SALAD 29
choice of tuna or salmon, radish, tomato, green beans, tapenade, anchovy, fried capers, fingerling potato, hard-boiled egg, sherry Dijon maple vinaigrette

GRILLED CHICKEN SALAD 25
fresh berries, spiced nuts, chèvre, raspberry vinaigrette, balsamic glaze

✦ SUPPORTS THE ONFE SCHOOL BREAKFAST PROGRAM/ ONFE-ROPE.CA PROVIDING STUDENTS IN NEED WITH A NUTRITIOUS BREAKFAST

SANDWICHES

all sandwiches except lobster roll served with your choice of house salad, soupe du jour or frites / add Caesar salad or sweet potato fries 2

STEAK SANDWICH 27
thinly sliced ribeye, truffled dijon mayo, caramelized onions, melted Gruyère, hot buttered bun, peppercorn sauce

VEGETARIAN SANDWICH 25
Hot Nashville tofu, bread & butter pickles, vayo, gem lettuce, Nat's vegan bun

LE CLUB 25
grilled chicken breast, applewood bacon, green herb mayonnaise, caramelized onions, triple cream brie, lettuce, tomato

CROQUE MONSIEUR 23
country smoked ham & Gruyère baked with Mornay sauce
Croque Madame (sunny-side egg) 25

LOBSTER & MATANE SHRIMP ROLL 19 (1PC) 29 (2PC)
kettle chips, house pickles
*no side selection with this dish

HILL MUNCHIES

MIXED OLIVES 6
SPICED NUTS 6
BASKET OF KETTLE CHIPS 8
HUMMUS 15
with olive oil, aleppo & warm naan
Frites 7 with aioli
SWEET POTATO FRIES 9
COUNTRY TERRINE 18
with mustard, pickles & baguette

~ An 18% gratuity will be added to groups of eight or more ~

PLATS PRINCIPAUX

STEAK FRITES (8OZ) 39
Petit (5oz) 27
heart of Angus ribeye, maître d'hotel butter

MOULES & FRITES 29
1 lb in your choice of:
• white wine, leek, roasted garlic cream • thai red curry coconut • pernod, tomato, fennel, leek, cream

CAULIFLOWER STEAK 30
capers, raisins, parsley, panko, EVOO, lemon, quinoa, chickpeas, arugula, dijon vinaigrette

FISH & CHIPS 26
1 piece 19
Atlantic cod, remoulade, shoestrings, pickle

DUCK CONFIT 38
peach chutney, sweet potato fries, house salad

ROASTED CHICKEN SUPREME 36
quinoa, mango, peanut, coconut milk, red curry, cilantro, lime

PORK CHOP 34
roasted bone-in chop, fried fingerlings, French beans, sweet corn cream, celery root remoulade, pickles

FRENCH OMELET 23
fines herbes, Gruyère, fingerlings, small house salad

POISSON DU JOUR M/P

GRILLED MACKEREL 35
fried fingerlings, horseradish cream, asparagus, sauce gribiche, chive oil

LOBSTER RAVIOLI 33
with seared sea scallops, rose sauce, chives & crumbled chèvre

BOUILLABAISSE 35
mussels, shrimp, scallops, fish, tomato saffron broth, rouille, crostini

STEELHEAD TROUT 36
beets, heirloom carrot, cucumber, dill, pistachio, almond, roasted beet labneh

COQUILLE ST. JACQUES 29
seared scallops, mashed potatoes, wilted spinach, Mornay sauce, melted Gruyère, toasted Panko bread crumbs

IMPOSSIBLE™ BURGER 26
Impossible™ patty, vegan cheddar, vayo, tomato, lettuce, pickled shallot, bread & butter pickle, Nat's vegan bun

CHEESEBURGER 26
smoked cheddar, sundried tomato mayo, bacon, lettuce, pickled shallot, bread & butter pickle
add an egg \$1

WHOLE WHEAT PENNE 29
roasted mushrooms, chickpeas, charred broccolini, oven-dried tomatoes, chili oil, sunflower seeds, parmesan, gremolata

CHEF DE CUISINE MIKE POLIQUIN

HORS D'OEUVRE

PLANCHE DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIE 37

sélection de charcuterie et fromage (2 chacun), avec accoutrements

PAIN PLAT 22

ricotta fouettée, courgettes, tomates, chèvre, basilic, poivre noir, chili, miel

POUTINE 17

VINAIGRETTE DE POIREAUX 19

noisettes, persil, câpres frites, oeuf dur, EVOO

ESCARGOT 17

ASPERGES POCHÉES 21
émulsion de beurre de citron, caviar, ciboulette

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 29

servi avec salade maison ou frites
échalotes, câpres, cornichon, moutarde, jaune d'oeuf de caille

CROQUETTES DE MORUE 19

panées au panko, remoulade, haricots marinés

TARTINE BURRATA 22

beurre de melon, pêche, coppa, brioche, EVOO, amande, l'huile de chili, herbes fraîches

POINTES DE BOEUF 22

avec purée de pommes de terre du Yukon au raifort, sauce bordelaise

CRUDO 24

truite, nuoc cham, petites crevettes, avocat, radis, concombre, basilic, graine de nigelle

TARTARE DE THON BLANC 29

servi avec salade maison ou frites
miso au gingembre, tamari, avocat, concombre, sriracha mayo, graines de sésame, oignon vert

MÉTROPOLITAIN

BRASSERIE ♦ RESTAURANT

SOUPE & SALADES

☀ PAIN & BEURRE 6 P / 9 G

SOUPE DU JOUR 9

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14

SALADE METROPOLITAIN 18

laitues mélangées, betteraves, chèvre, noisettes, vinaigrette aux herbes et au citron

SALADE LYONNAISE 15

bébé laitue, laitue frisée, bacon croustillant, oeuf mollet poché, vinaigrette dijon

SALADE DE LAITUE GEMME 19

laitue gemme, radis, avocat, échalote marinée, concombre persan, pepita, vinaigrette ranch à l'aneth

NAPOLÉON DE TOMATES 21

tomates, tapenade, chèvre pané, et roquette, vinaigrette dijon

SALADE CÉSAR 19

laitue gemme, citron, panko, lardons, parmesan, vinaigrette sans anchois

SALADE COBB AU FAUX-FILET 29

bifteck de faux-filet de 5 oz, petite laitue gemme, avocat, tomate, bacon, fromage bleu émietté, oeuf poché et vinaigrette au xérès

SALADE NIÇOISE 29

choix de thon ou de saumon, pommes de terre, oeuf à la coque, haricots verts, tomates, tapenade, anchois, câpres frites, radis, vinaigrette au xérès, moutarde Dijon et sirop d'érable

SALADE AU POULET GRILLÉ 25

baies frais, noix épicées, chèvre, vinaigrette à la framboise, glaçage balsamique

SANDWICHES

servis à votre goût avec soupe du jour, salade maison ou frites / ajouter salade César ou frites de patates douces 2

SANDWICH AU STEAK 27

ribeye finement tranché, mayo dijon aux truffes, oignons caramélisés, Gruyère fondu, pain chaud beurré, sauce au poivre

SANDWICH VÉGÉTARIEN 25

Hot Nashville tofu, cornichon au pain et au beurre, vayo, laitue gemme, pain végétalien de Nat

LE CLUB 25

poitrine de poulet grillée, bacon applewood, mayonnaise à l'herbe verte, oignons caramélisés, brie triple-crème, laitue, tomate

CROQUE MONSIEUR 23

jambon fumé et Gruyère avec sauce Mornay
Croque Madame (oeuf au plat) 25

PETIT PAIN HOMARD & CREVETTE DE MATANE 19(1PC) 29 (2PC)

croustilles kettle, cornichons à la maison
*pas de sélection d'accompagnement avec ce plat

HILL MUNCHIES

OLIVES MÉLANGÉES 6

NOIX ÉPICÉES 6

PANIER DE CROUSTILLES KETTLE 8

HOUMOUS 15

avec l'huile d'olive, alep & naan chaud

FRITES 7 avec aioli

FRITES DE PATATES DOUCES 9

TERRINE DE CAMPAGNE 18

cornichons, moutarde et baguette

~ un pourboire de 18% sera ajoutée aux groupes de huit personnes ou plus ~

PLATS PRINCIPAUX

STEAK FRITES (8OZ) 39

Petit (5oz) 27
avec beurre maître d'hôtel et frites

MOULES & FRITES 29

votre choix de :
• vin blanc, poireau, crème d'ail rôti • thai curry et noix de coco • pernod, tomate, fenouil, poireau, crème

STEAK DE CHOU-FLEUR 30

câpres, raisins sec, persil, panko, EVOO, citron, quinoa, pois chiches, roquette, vinaigrette dijon

POISSON ET FRITES 26

1 morceau 19
morue Atlantique, remoulade, frites allumettes, quartier de citron, cornichon

CONFIT DE CANARD 38

chutney à la pêche, frites de patates douces, salade maison

SUPRÊME DE POULET RÔTI 36

quinoa, mangue, arachides, lait de coco, curry rouge, coriandre, citron vert

CÔTELETTE DE PORC 34

côtelette rôtie avec os, alevins frits, haricots verts, crème de maïs sucré, rémoulade de céleri-rave, cornichons

OMELETTE FRANÇAISE 23

fines herbes, Gruyère, pommes de terre rattes, petite salade maison

POISSON DU JOUR M/P

MAQUEREAU GRILLÉ 35

alevins frits, crème de raifort, asperges, sauce gribiché, l'huile de ciboulette

RAVIOLES DE HOMARD 33

avec pétoncles poêlés, sauce à la rose, ciboulette et chèvre

BOUILLABAISSE 35

moules, pétoncles, crevettes et poisson avec bouillon de tomates et safran et crostinis tartinés d'aioli au piment rouge

TRUITE 36

betterave, carottes anciennes, concombre, aneth, pistaches, amande, labneh debetterave rôtie

COQUILLE

ST-JACQUES 29

pétoncles poêlés, pommes purée, épinards, Gruyère sauce Mornay

IMPOSSIBLE™ BURGER 26

cheddar végétalien, vayo, tomate, laitue, échalotes marinées, cornichon au pain et au beurre

CHEESEBURGER 26

cheddar fumé, mayonnaise aux tomates séchées, bacon, laitue, échalotes marinées, cornichon au pain et au beurre
ajouter un oeuf 1\$

PENNE DE BLÉ ENTIER 29

champignons rôtis, pois chiches, brocolini carbonisé, tomates séchées au four, l'huile de chili, graines de tournesol, parmesan, gremolata

CHEF DE CUISINE MIKE POLIQUIN

BAR DE FRUITS DE MER

CREVETTES GÉANTES FROIDES 2 CHAQUE
HŪITRES MALPEQUE 3 CHAQUE

CEVICHE 22 arachides, ciboulette, oignon rouge émincé, jalapeño, coriandre, craquelin aux algues et sésame

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LEMARCHÉ 45 crevettes, huitres et ceviche

LE PETIT (POUR 2) 95 LA BRASSERIE (POUR 4) 160
crevettes, huitres, moules, crabe de neige, croquettes de morue, crudo, huitres au four, petit pain de homard et de crevettes

HILL HOUR 4H À 7H CHAQUE JOUR

HŪITRES MALPEQUE 2 CREVETTES GÉANTES FROIDES 1⁵⁰

BUCK-A-SHUCK CHAQUE JEUDI

Manger du poisson, des fruits de mer, des œufs ou de la viande crus ou insuffisamment cuits augmente le risque de maladies d'origine alimentaire
Réponse: Huit Huitres!



SOUTENEZ LE PROGRAMME DE PETITS DÉJEUNERS SCOLAIRES ONF-ROPE.CA.