

Chef Roger Mooking has created a menu of North American comfort foods with a global Twist. Everything is prepared from scratch with the freshest ingredients.

BREAKFAST SERVED UNTIL 9:30 A.M.

A GOOD START

Served with your choice of potato latkes, mashed sweet potatoes or fresh fruit

the sunny side

2 EGGS, BACON, TOMATO & SWEET PEPPER RELISH,
RYE OR MULTIGRAIN 19.88
ADD STEAK (8.88)

veggie omelette

TOMATOES, MUSHROOMS, SPINACH, SOUR CREAM,
CHIVES, CILANTRO, RYE OR MULTIGRAIN 20.88

blt

CROISSANT, BACON, ROMAINE, TOMATO, MAYO 17.88

breakfast sandwich

PEAMEAL, FRIED EGG, SWISS CHEESE, ARUGULA,
MUSTARD, MAYO 18.88

triple grilled cheese with fried egg

SOURDOUGH BREAD, PROVOLONE, SWISS, AGED CHEDDAR,
EGG, SUMAC 17.88

BREAKFAST WITH A TWIST

À la carte

rice and egg

JASMINE RICE, SUNNY SIDE EGG, SOYA, GREEN ONION 17.88

pancakes

MASCARPONE CHEESE, BANANA SLICES, MAPLE SYRUP 19.88

poached eggs in tomato sauce

3 POACHED EGGS, TOMATO SAUCE, CROUTONS,
FETA CHEESE, CHIVES 18.88

cherry chia yogurt bowl

GREEK YOGURT, CARDAMOM CHERRY PUREE,
TARRAGON SIMPLE SYRUP, CHIA SEEDS, BASIL 15.88

fruits

BANANA, ORANGE, APPLE, BERRIES 11.88

potato latke stack

GRILLED RED ONION 8.88

SMOOTHIES

Freshly prepared

chia berry blast smoothie

MIXED BERRIES, CHIA SEEDS, BANANA, PASSION FRUIT JUICE,
GREEK YOGURT, MAPLE SYRUP 8.88

green smoothie

SPINACH, CASHEWS, KIWI, BANANA, ORANGE JUICE, CHIA SEEDS 8.88

tax and gratuity not included

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. This facility may use wheat, egg, soybean, milk, peanuts, tree nuts, fish and shellfish. Please speak to your server regarding any allergen-related issues.

**Chef Roger Mooking has created a menu of North American comfort foods with a global Twist.
Everything is prepared from scratch with the freshest ingredients.**

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR VEGETARIAN AND GLUTEN-FREE OPTIONS

THE GOODIES

perogies

FRIED CHORIZO, CREMA 11.88

hummus

MASALA CHICKEN, GRILLED PITA BREAD,
POMEGRANATE, EVOO 17.88

bread and dips

GRILLED SOURDOUGH, ROSEMARY OIL,
ROASTED RED PEPPER, OLIVE TAPENADE 16.88

salmon bites

SWEET CHILI SOY, STEAMED JASMINE RICE, SESAME
SEEDS, GREEN ONION 18.88

mushroom flatbread

MUSHROOM MEDLEY, GOAT CHEESE, BALSAMIC ONION,
HERB PUREE, RADICCHIO 20.88

pork belly and buns

CHAR SIU, TANGY SLAW, FRIED BAOS, SPICY MAYO,
CRISPY SHALLOT, CILANTRO 16.88

THE GOODS

greek salad

LEMON OREGANO DRESSING, ROMAINE,
TOMATOES, CUCUMBER, BLACK OLIVES, FETA 20.88
ADD CHICKEN (8) ADD SALMON (12)

caesar salad

ROMAINE HEARTS, TWIST CAESAR SAUCE,
DOUBLE-SMOKED BACON, SHRIMP, POPCORN SPROUTS,
CHIVES, PARMESAN, CROUTONS 28.88

chicken salad

QUINOA SCHNITZEL, ARUGULA, LEAF LETTUCE,
RADISH, SESAME SEEDS, FROZEN GRAPE,
HONEY DIJON VINAIGRETTE 27.88

rice and egg

JASMINE RICE, SUNNY SIDE EGG, SOYA,
GREEN ONION 17.88

mussels

PAPRIKA, JALAPENO, CORONA, HERBS, PICO DE GALLO,
GRILLED SOURDOUGH 24.88

beef curry

RED THAI CURRY SAUCE, CHILI PEPPERS, RED PEPPERS,
SNOW PEAS, GREEN ONION, CILANTRO 27.88

creamy lemon linguini

BACON, PARMESAN, CHIVES, SUMAC 19.88
ADD CHICKEN (8) ADD SALMON (12)

fish and chips sandwich

BEER-BATTERED SNAPPER, CURRY TARTAR, POTATO BUN,
BOSTON LETTUCE, SWEET POTATO FRIES 24.88

oxtail nachos

CORN CHIPS, BRAISED OXTAIL, TOMATILLO SALSA, PICO DE GALLO,
FETA, PICKLED RED ONION, CILANTRO 24.88

MIX 'N' MATCH MAINS

ALL MIX 'N' MATCH MAINS COME WITH A CHOICE OF ONE SIDE:
SHOESTRING FRIES, SWEET POTATO FRIES, WILTED SPINACH, BROWN RICE, MASHED SWEET POTATO OR GARDEN SALAD
ADD A 2ND SIDE FOR 5.88

jerk wings (1 lb)

JERK SAUCE, COCONUT FLAKES, ALLSPICE LIME WEDGE
25.88

fried chicken

CHILI-DUSTED FRIED CHICKEN, CREAMY HONEY LIME DIP,
CRUNCHY BASIL 28.88

pastrami melt

SOURDOUGH BREAD, SAUERKRAUT,
SWISS CHEESE, DIJON, PICKLE 25.88

knife and fork burger

SMOTHERED AGED CHEDDAR BECHAMEL, SMASHED PATTY,
SAUTÉED ONIONS, PICKLE 25.88

loaded mushroom beef burger

BEEF, MUSHROOM MEDLEY, HAVARTI CHEESE,
MAYO 26.88

grilled skirt steak

8 OZ, CHIMICHURRI, PICKLED ONION,
RADISH, LEAF LETTUCE 31.88

fried chicken sandwich

BREADED CHICKEN BREAST,
CHERRY CHIPOTLE BBQ SAUCE, NAPA DAIKON SLAW,
CHILI FLAKES, LEMON VINAIGRETTE, MAYO 25.88

vegan taco

CORN TORTILLA, BLACK BEAN PUREE,
ROASTED CAULIFLOWER, PICO DE GALLO,
AVOCADO CREMA, PICKLED ONIONS 23.88

roasted salmon

SWEET SOYA SAUCE, PICKLED ORANGE ZEST,
PEA SHOOTS 30.88

tax and gratuity not included

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.
This facility may use wheat, egg, soybean, milk, peanuts, tree nuts, fish and shellfish. Please speak to your server regarding any allergen-related issues.

BEVERAGES

Carefully selected and created to quench your thirst

SPIRITS

1 oz 10 and up

SPECIALTY COCKTAILS

white sangria 5 oz • red sangria 5 oz 14.88
hibiscus margarita 2 oz 16.88 • guinness and coke 11 oz 12.88

BEER

tap 19 oz - domestic 12.88

coors light
molson canadian

tap 19 oz - international 14.88

heineken
guinness
stella artois 50 cl

tap 19 oz - premium 13.88

blue moon
henderson's
pearson express ipa
(toronto style ipa 6.5%)

bottle / can 10.88

corona 330 ml
creemore 473 ml
michelob ultra 473 ml

CIDER / COOLER

10.88

liberty village, ontario 473 ml
growers honeycrisp apple, ontario 473 ml
white claw 473 ml black cherry / mango / lime
- strongbow 14 oz. on tap 11.88 -

WINE

6 oz / 9 oz / bottle

peller family reserve, pinot grigio VQA 13 / 19 / 50
trius winery, sauvignon blanc VQA 17 / 25 / 65
jackson-triggs, chardonnay VQA 13 / 19 / 50
inniskillin, cabernet-merlot VQA 13 / 19 / 50
trius winery, pinot noir 19 / 27 / 69
wayne gretzky, merlot VQA 16 / 22 / 62
inniskillin, cabernet franc VQA 19 / 27 / 69
saintly the good, rosé VQA 13 / 19 / 50
jackson-triggs entourage, sparkling brut 17 / 25 / 65
inniskillin reserve, pinot gris VQA 20 / 28 / 75
mionetto, prosecco 200 ml 18

ALL AGES

5.48

ginger beer • jarritos tamarind • boylan root beer • jarritos green lime • passion fruit mule 10.88

tax and gratuity not included

Le chef Roger Mooking a créé un menu de plats nord-américains réconfortants, mais avec une « twist » personnalisée. Tout est fait maison avec les ingrédients les plus frais.

DÉJEUNER SERVI JUSQU'À 9 H 30

— POUR COMMENCER DU BON PIED —

Servis avec choix de galettes de pommes de terre, purée de patates douces ou fruits frais

lever du soleil

2 ŒUFS, RELISH AUX TOMATES ET AUX POIVRONS,
PAIN DE SEIGLE OU MULTIGRAIN 19,88
AJOUTEZ UN STEAK (8,88)

omelette aux légumes

TOMATES, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, CRÈME SURE,
CIBOULETTE, CORIANDRE, PAIN DE SEIGLE OU MULTIGRAIN 20,88

blt

CROISSANT, BACON, LAITUE ROMAINE, TOMATE, MAYO 17,88

sandwich déjeuner

BACON À LA SEMOULE DE MAÏS, ŒUF FRIT, FROMAGE SUISSE,
ROQUETTE, MOUTARDE, MAYO 18,88

sandwich grillé aux trois fromages avec œuf frit

PAIN AU LEVAIN, PROVOLONE, FROMAGE SUISSE,
CHEDDAR VIEILLI, ŒUF, SUMAC 17,88

— DÉJEUNERS À LA TWIST —

À la carte

riz et œuf

RIZ AU JASMIN, ŒUF MIROIR, SAUCE SOYA, OIGNON VERT 17,88

crêpes

FROMAGE MASCARPONE, TRANCHES DE BANANE, SIROP D'ÉRABLE 19,88

œufs pochés dans une sauce tomate

3 ŒUFS POCHÉS, SAUCE TOMATE, CROÛTONS,
FETA, CIBOULETTE 18,88

bol de yogourt à la cerise et au chia

YOGOURT GREC, PURÉE DE CERISES ET CARDAMOME,
SIROP SIMPLE À L'ESTRAGON, GRAINES DE CHIA, BASILIC 15,88

fruits

BANANES, ORANGES, POMMES, BAIES 11,88

galettes de pommes de terre

OIGNONS ROUGES GRILLÉS 8,88

SMOOTHIES

Fraîchement préparés

tourbillon de baies et graines de chia

BAIES VARIÉES, GRAINES DE CHIA, BANANE, JUS DE FRUIT
DE LA PASSION, YOGOURT GREC, SIROP D'ÉRABLE 8,88

smoothie vert

ÉPINARDS, NOIX DE CAJOU, KIWIS, BANANE, JUS D'ORANGE,
GRAINES DE CHIA 8,88

taxes et pourboire en sus

MISE EN GARDE : La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire, surtout chez les personnes ayant certains troubles de santé. Cet établissement pourrait utiliser du blé, des œufs, du soya, des produits laitiers, des arachides, des noix et des fruits de mer. Veuillez faire part au directeur de service de toute préoccupation concernant les risques d'allergie.

**Le chef Roger Mooking a créé un menu de plats nord-américains réconfortants, mais avec une «twist» personnalisée.
Tout est fait maison avec les ingrédients les plus frais.**

INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR SUR NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES ET SANS GLUTEN



LES PETITES BOUCHÉES

pierogis

CHORIZO FRIT, CRÈME FRAÎCHE 11,88

hummus

POULET MASALA, PITAS GRILLÉS, PÉPINS DE GRENADE,
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 17,88

pain et trempettes

PAIN AU LEVAIN GRILLÉ, HUILE DE ROMARIN, POIVRONS
ROUGES RÔTIS, TAPENADE D'OLIVES 16,88

bouchées au saumon

SAUCE SOJA AU CHILI DOUX, RIZ AU JASMIN CUIT À LA
VAPEUR, GRAINES DE SÉSAME, OIGNONS VERTS 18,88

pain plat aux champignons

MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, FROMAGE DE CHÈVRE, OIGNONS
AU VINAIGRE BALSAMIQUE, PURÉE D'HERBES, RADICCHIO 20,88

flanc de porc et baos

CHAR SIU, SALADE DE CHOU PIQUANTE, BAOS FRITS,
MAYO ÉPICÉE, ÉCHALOTES CROUSTILLANTES, CORIANDRE 16,88

LES PETITS PLATS

salade grecque

VINAIGRETTE AU CITRON ET À L'ORIGAN,
LAITUE ROMAINE, TOMATES, CONCOMBRES,
OLIVES NOIRES, FETA 20,88
AJOUTEZ DU POULET (8) AJOUTEZ DU SAUMON (12)

salade césar

CŒURS DE ROMAINE, VINAIGRETTE CÉSAR À LA TWIST,
BACON DOUBLEMENT FUMÉ, CREVETTES, POUSSÉS DE
MAÏS, CIBOULETTE, PARMESAN, CROÛTONS 28,88

salade de poulet

POULET PANÉ AU QUINOA, ROQUETTE, LAITUE FRISÉE,
RADIS, GRAINES DE SÉSAME, RAISINS CONGELÉS,
VINAIGRETTE MIEL ET DIJON 27,88

moules

PAPRIKA, JALAPENO, CORONA, HERBES, PICO DE GALLO,
PAIN AU LEVAIN GRILLÉ 24,88

riz et œuf

RIZ AU JASMIN, ŒUF MIROIR, SAUCE SOYA, OIGNON VERT 17,88

cari au bœuf

SAUCE AU CARI ROUGE THAÏ, PIMENTS, POIVRONS ROUGES,
POIS MANGE-TOUT, OIGNONS VERTS, CORIANDRE 27,88

linguines crémeux au citron

BACON, PARMESAN, CIBOULETTE, SUMAC 19,88
AJOUTEZ DU POULET (8) AJOUTEZ DU SAUMON (12)

sandwich au poisson frit

VIVANEAU PANÉ À LA BIÈRE, SAUCE TARTARE AU CARI,
PETIT PAIN AUX POMMES DE TERRE, LAITUE BOSTON,
FRITES DE PATATES DOUCES 24,88

nachos à la queue de bœuf

CHIPS DE MAÏS, QUEUE DE BŒUF BRAISÉE,
SALSA DE TOMATILLES, PICO DE GALLO, FETA,
OIGNONS ROUGES MARINÉS, CORIANDRE 24,88

PLATS PRINCIPAUX À COMPOSER

TOUS LES PLATS À COMPOSER SONT ACCOMPAGNÉS D'UN CHOIX DE :
FRITES ALLUMETTES, FRITES DE PATATES DOUCES, TOMBÉE D'ÉPINARDS, RIZ BRUN, PURÉE DE PATATES DOUCES OU SALADE DU JARDIN
AJOUTEZ UN 2^e ACCOMPAGNEMENT POUR 5,88

ailes de poulet (1 lb)

SAUCE JERK, FLOCONS DE NOIX DE COCO, QUARTIER DE
LIME ENROBÉ DE PIMENT DE JAMAÏQUE 25,88

poulet frit

POULET FRIT ÉPICÉ, TREMPETTE CRÉMEUSE MIEL ET LIME,
BASILIC CROQUANT 28,88

sandwich fondant au pastrami

PAIN AU LEVAIN, CHOUCROUTE, FROMAGE SUISSE,
DIJON, CORNICHON 25,88

burger à manger avec des ustensiles

BÉCHAMEL AU CHEDDAR VIEILLI, GALETTE ÉCRASÉE,
OIGNONS SAUTÉS, CORNICHON 25,88

burger de bœuf garni de champignons

BŒUF, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, HAVARTI,
MAYONNAISE 26,88

bifteck de hampe

8 OZ, CHIMICHURRI, OIGNONS MARINÉS, RADIS,
LAITUE FRISÉE 31,88

sandwich au poulet frit

POITRINE DE POULET PANÉ, SAUCE BBQ AUX CERISES
ET AU CHIPOTLE, SALADE DE CHOU NAPPA ET DE DAÏKON,
FLOCONS DE CHILI, VINAIGRETTE AU CITRON,
MAYONNAISE 25,88

taco végétalien

TORTILLA DE MAÏS, PURÉE DE HARICOTS NOIRS,
CHOU-FLEUR RÔTI, PICO DE GALLO,
CRÈME D'AVOCAT, OIGNONS MARINÉS 23,88

saumon grillé

SAUCE SOYA SUCRÉE, ZESTES D'ORANGE MARINÉS,
POUSSÉS DE POIS 30,88



taxes et pourboire en sus

MISE EN GARDE : La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladie d'origine alimentaire, surtout chez les personnes ayant certains troubles de santé. Cet établissement pourrait utiliser du blé, des œufs, du soja, des produits laitiers, des arachides, des noix et des fruits de mer. Veuillez faire part au directeur de service de toute préoccupation concernant les risques d'allergie.

BOISSONS

Soigneusement choisies et créées pour étancher votre soif

SPIRITUEUX

1 oz à partir de 10

COCKTAILS DE SPÉCIALITÉ

sangria blanche 5 oz • sangria rouge 5 oz 14,88
margarita à l'hibiscus 2 oz 16,88 • guinness et coke 11 oz 12,88

BIÈRE

pression 19 oz - bière locale

12,88

coors light
molson canadian

pression 19 oz - bière internationale

14,88

heineken
guinness
stella artois 50 cl

pression 19 oz - bière premium

13,88

blue moon
henderson's
pearson express ipa
(toronto style ipa 6,5 %)

bouteille / canette 10,98

corona 330 ml
creemore 473 ml
michelob ultra 473 ml

CIDRE / COCKTAIL

10,88

liberty village, ontario 473 ml
growers honeycrisp apple, ontario 473 ml
white claw 473 ml cerise noire / mangue / lime
- strongbow 14 oz en fût 11,88 -

VIN

6 oz / 9 oz / bouteille

peller family reserve, pinot grigio VQA 13 / 19 / 50

trius winery, sauvignon blanc VQA 17 / 25 / 65

jackson-triggs, chardonnay VQA 13 / 19 / 50

inniskillin, cabernet-merlot VQA 13 / 19 / 50

trius winery, pinot noir 19 / 27 / 69

wayne gretzky, merlot VQA 16 / 22 / 62

inniskillin, cabernet franc VQA 19 / 27 / 69

saintly the good, rosé VQA 13 / 19 / 50

jackson-triggs entourage, mousseux brut 17 / 25 / 65

inniskillin reserve, pinot gris VQA 20 / 28 / 75

mionetto, prosecco 200 ml 18

BOISSONS POUR TOUS

5,48

« bière » de gingembre • jarritos au tamarin • racinette boylan • jarritos à la lime • mocktail aux fruits de la passion 10,98

taxes et pourboire en sus