

starters

MUSHROOM TOAST 9 ½ V

Garlic & herb mushrooms / wilted kale / Padano cheese / balsamic lacquer

GYOZA 10 ¼

Japanese pork dumplings / pineapple ginger soy / toasted sesame

NACHOS 17 ¾ V / GF

Jack & cheddar / house salsa / fresh jalapeno / scallion / pico / crema

Add guacamole 3 chicken 5 cheese 3

BUFFALO WINGS 14 ¼

24 hour brine / Greek yogurt ranch dip

Choice of: buffalo hot / smoky style bbq / sweet soy

CAULIFLOWER 'WINGS' 10 ¼ V

Spiced battered/hot sauce/house made Greek yogurt ranch dip

ASIAGO ARTICHOKE DIP 14 ¾ V

Grilled herb bread / baby carrots

CLASSIC POUTINE 9 ¾

Squeaky curds / hot gravy

EAST COAST LOBSTER POUTINE 13 ½

Squeaky cheese curds / lobster veloute / fresh herbs.

COWTOWN TACO 9 ¾

Citrus marinated grilled steak / guacamole / minced sweet onion / fire roasted salsa / cilantro

VICTORIA HARBOR TACO 8 ¾

Beer battered pacific cod / guacamole / tomatillo salsa / cabbage / pico

pizza

All of our pizzas are hand stretched, sauced with imported Italian tomatoes and cooked until lightly charred at 800 degrees in our wood burning oven

THE PRESTON STREET 14 ¼ V

Fresh basil / fior di latte mozzarella / Grana Padano

HOG TOWN 14 ¼

San Marzano Tomato / house made fennel sausage / sweet onion / whole milk mozzarella

WINDSOR 15

Dry cured pepperoni / bacon / herbed mushrooms / whole milk mozzarella

WINN-A-PIG 15

House made Italian sausage / crumbled bacon / dry cured pepperoni / whole milk mozzarella

WHITBY 14 ¼ V

Roasted garlic and herb mushrooms / bocconcini / Grana Padano

greens

GRILLED CHICKEN AND GOAT CHEESE SALAD 18 ¾ GF

Sundried cherries / Orangeville goat cheese / seasonal berries / champagne vinaigrette

CLASSIC CAESAR 11 ½

Romaine heart / shaved asiago / garlic crouton / house dressing

CONCEPTION BAY 23 ¼ GF

Atlantic salmon / shredded kale / orange / red onion / soy beans / radish / citrus vinaigrette

LOYALIST COBB 16 ¾

Roasted Turkey / romaine hearts / dried cranberry / scallion / boiled egg /

maple cured bacon / apple / house greek yogurt ranch

bowls

SUPER FOODS QUINOA 14 V / GF

Sweet potato / corn / avocado / soy bean / sunflower seed / jalapeno / radish /

organic agave & lime vinaigrette

THAI RED CURRY CHICKEN 17

Coconut milk / fresh herbs / cream / bell pepper / wilted greens / sticky rice / toasted sesame

CARNE ASADA RICE BOWL 18 ¾

Citrus marinated steak / black beans / roasted corn / pico de gallo / guacamole / jalapeno /

charred tomato salsa / crema / crispy tortilla

LOBSTER TAGLIATELLE 26 ¾

Nova Scotian lobster / roasted garlic / tomato / fresh herbs / white wine / asiago cheese

burgers

All our burgers are hand made using our house blend of fresh certified angus beef.

Seared to order and served on a soft toasted potato roll

CLASSIC 13 ½

Lettuce / tomato / dill pickle / shaved onion

Add maple cured bacon 3 Canadian white cheddar 2 avocado 3

DOUBLE DOUBLE 14 ½

Free trade cheddar / lettuce / tomato / dill pickle / shaved onion / house 'secret' sauce

STAMPEDE 15

Canadian white cheddar / smoky bbq sauce / house onion relish / maple cured bacon /

lettuce / tomatoes

ORGANIC VEGAN 12 ¼ V

Brown rice and rolled oat patty / guacamole / pickled onion / lettuce / tomato

V = VEGETARIAN • GF = GLUTEN FREE

sandwiches

MAPLE BACON CHICKEN CLUB 15 ¼

Jack cheese / lettuce / tomato / mayo / stone baked loaf

CARVED TURKEY WRAP 15 ¼

Whole grain tortilla / seasonal apple / red grapes / honey mayo / baby greens

BAY OF FUNDY 18 ¼

East coast lobster / buttered brioche / lemon mayo / celery / herbs

lava stones plates

Your choice of protein served on a sizzling hot lava stone; cooked as you like it, at your table. They are served with seasonal vegetables, wood oven roasted new potatoes and appropriate sauce

TOP SIRLOIN 31 ½

Alberta AAA 8oz

STEAK & SHRIMP 36 ½

Alberta AAA 8oz Top sirloin and jumbo pacific shrimp

coast to coast

STEAK FRITES 27 ¾

8oz AAA Alberta Top Sirloin steak / charred scallion butter

OAK ROASTED CHICKEN 20 ¼ GF

Charred lemon / fresh herbs / new potatoes / carrot puree /

buttered English peas / pan jus

STEAK & SHRIMP 36 ½

8oz AAA Alberta Top Sirloin / roasted new potatoes / seasonal vegetables / duo of sauces

MAPLE DIJON SALMON 22 ¾ GF

Seasonal squash / organic quinoa / English peas

GRILLED TOP SIRLOIN 31 ¼

8oz AAA Alberta Top Sirloin / roasted new potatoes / seasonal vegetables / house steak

sauce

desserts

SKILLET BAKED CHOCOLATE CHIP COOKIE 8 ¼ V

Caramel fudge / premium vanilla ice cream

CHEESECAKE 8 ¼ V

Chocolate cookie crust / salted caramel glaze

RICH KRISPIES TREATS 7 V

Sweet cereal / marshmallow / brownie / butterscotch / salted caramel / vanilla custard dip

east coast

entrées

MUSHROOM TOAST 9 ½ V

Champignons à l'ail et aux fines herbes / tombée de chou frisé / fromage Padano / coulis de vinaigre balsamique

GYOZA 10 ¼

Ravioles japonais au porc / sauce soya au gingembre et à l'ananas / noix de sésame grillées

NACHOS 17 ¾ V / SG

Fromages Monterrey Jack et cheddar / salsa maison / jalapeno frais / oignons verts / pico de gallo/crème

Ajoutez de l'avocat 3 poulet 5 fromage 3

WINGS 14 ¼

Saumurées pendant 24 heures / servies avec une trempette ranch au yogourt grec
Choix de saveurs: Buffalo piquant / BBQ fumé / soya sucré

CAULIFLOWER "WINGS" 10 ¼ V

Panées d'un mélange d'épices / sauce piquante / trempette ranch maison au yogourt grec

ASIAGO ARTICHOKE DIP 14 ¾ V

Pain grillé aux fines herbes / mini carottes

CLASSIC POUTINE 9 ¾

Fromage en grains qui couine / sauce brune chaude

EAST COAST LOBSTER POUTINE 13 ½

Fromage en grains qui couine / velouté de homard / fines herbes fraîches

COWTOWN TACO 9 ¾

Bifteck grillé mariné aux agrumes / guacamole / oignon doux haché / salsa aux tomates grillées / coriandre

VICTORIA HARBOR TACO 8 ¾

Morue du Pacifique panée à la bière / guacamole / salsa de tomatillo / chou / pico de gallo

pizzas

Toutes nos pâtes à pizzas sont pétries à la main, napées de sauce à base de tomates importées d'Italie et cuitent à 800°F dans notre four à pizza jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées.

THE PRESTON STREET 14 ¼ V

Basilic frais / mozzarella fior di latte / Grana Padano

HOG TOWN 14 ¼

Tomates San Marzano / saucisses maison au fenouil / oignons doux / mozzarella au lait entier

WINDSOR 15

Pepperoni salé à sec / bacon / champignons aux fines herbes / mozzarella au lait entier

WINN-A-PIG 15

Saucisses maison italienne /bacon / pepperoni salé à sec / mozzarella au lait entier

WHITBY 14 ¼ V

Ail roti et champignons aux fines herbes / bocconcini / Grana Padano

salades

GRILLED CHICKEN AND GOAT CHEESE SALAD 18 ¾ SG

Cerises séchées au soleil / fromage de chèvre d'Orangeville / baies de saison / vinaigrette au champagne

CLASSIC CAESAR 11 ½

Cœurs de romaine / asiago râpé / croûtons à l'ail / vinaigrette maison

CONCEPTION BAY 23 ¼ SG

Saumon de l'Atlantique / chou frisé haché / oranges / oignons rouges / fèves de soya / radis / vinaigrette aux agrumes

LOYALIST COBB 16 ¾

Dinde rôtie / cœurs de romaine / canneberges séchées / oignons verts / œuf cuit dur / bacon à l'érable / pommes / vinaigrette ranch maison au yogourt grec

bols

SUPER FOODS QUINOA 14 V / SG

Patates douces / maïs / avocats / fèves de soya / graines de tournesol / jalapeno / radis / vinaigrette biologique à l'agave et à la lime

THAI RED CURRY CHICKEN 17

Lait de coco / fines herbes fraîches / crème / poivrons / tombée de légumes / riz collant / noix de sésame grillées

CARNE ASADA RICE BOWL 18 ¾

Bifteck mariné aux agrumes / haricots noirs / maïs rôti / pico de gallo / guacamole / jalapeno / salsa de tomates rôties / crème / tortillas croustillantes

LOBSTER TAGLIATELLE 26 ¾

Homard de la Nouvelle-Écosse / ail grillé / tomates / fines herbes fraîches / vin blanc / asiago

hamburgers

Tous nos burgers sont préparés avec notre mélange maison de bœuf Angus certifié.

La viande est cuite selon votre préférence et servie sur un petit pain de pommes de terre légèrement grillé

CLASSIC 13 ½

Laitue / tomates / cornichons à l'aneth / oignons hachés

Ajoutez du bacon au sirop d'érable 3 du cheddar blanc canadien 2 de l'avocat 3

DOUBLE DOUBLE 14 ½

Cheddar équitable / laitue / tomates / cornichons à l'aneth / oignons hachés / notre sauce maison secrète

STAMPEDE 15

Canadian white cheddar / smoky bbq sauce / house onion relish / maple cured bacon / lettuce / tomates

ORGANIC VEGAN 12 ¼ V

Pain au riz brun et aux flocons d'avoine / guacamole / oignons marinés / laitue / tomate

V = VÉGÉTARIEN • GF = SANS GLUTEN

sandwichs

MAPLE BACON CHICKEN CLUB 15 ¼

Fromage Monterrey Jack / laitue / tomates / mayo / pain cuit sur pierre

CARVED TURKEY WRAP 15 ¼

Tortilla de blé entier / pommes de saison / raisins rouges / mayo au miel / jeunes pousses

BAY OF FUNDY 18 ¼

Homard de la côte Est / brioche au beurre / mayo au citron / céleri / fines herbes

plats servis sur pierre chaude

La viande de votre choix cuite selon votre préférence et servie sur une pierre très chaude. Servie avec légumes de saison, pommes de terre nouvelles rôties au four à bois et une sauce délicieuse.

TOP SIRLOIN 31 ½

AAA de l'Alberta, 8 oz

STEAK & SHRIMP 36 ½

Haut de surlonge AAA de l'Alberta de 8 oz et crevettes géantes du Pacifique

d'un océan à l'autre

STEAK FRITES 27 ¾

Top Sirloin de bœuf AAA de l'Alberta de 8 oz / beurre aux oignons verts grillés

OAK ROASTED CHICKEN 20 ¼ SG

Citron rôti / fines herbes fraîches / pommes de terre nouvelles / purée de carottes / pois anglais au beurre / bouillon de cuisson

STEAK & SHRIMP 36 ½

Haut de surlonge AAA de l'Alberta de 8 oz / pommes de terre nouvelles rôties / légumes de saison/duo de sauces

MAPLE DIJON SALMON 22 ¾ SG

Quinoa bio à la courge de saison / pois anglais

GRILLED TOP SIRLOIN 31 ¼

Haut de surlonge Alberta AAA de 8 oz / pommes de terre nouvelles rôties / légumes de saison/sauce pour bifteck maison

desserts

SKILLET BAKED CHOCOLATE CHIP COOKIE 8 ¼ V

Fudge au caramel / crème glacée à la vanille

CHEESECAKE 8 ¼ V

Croûte de biscuits au chocolat / glaçage au caramel salé

RICH KRISPIES TREATS 7 V

Céréale / guimauve / brownie / caramel écossais / caramel salé / trempette à la crème vanille

enjoiesjejo