

ENTRÉES

- AILES DE POULET 11
- 6 UNITÉS -
- AILES DE POULET 18
- 12 UNITÉS -
- SOUPE À L'OIGNON 10
- NACHOS LONDON JACK 18
- ANTIPASTO 13
- HALLOUMI GRILLÉ 14
- HUMMUS 12
- BOUDIN NOIR 12
- LÉGUMES TEMPURA 12
- CREVETTES ÉPICÉS 14
- ACCRAS DE POISSON 12
- SCOTCH EGG 12
- CALMAR LONDON 14.50
- BRIE FONDANT 15
- GRAVLAX DE SAUMON 15

POISSONS SANTÉ

NOS POISSONS SONT DISPONIBLES
SELON VOTRE PRÉFÉRENCE

SUR LE GRILL

Légèrement arrosé de beurre blanc aromatique puis cuit sur le gril, servi avec purée de pois verts à la menthe et légumes de saison.

AIGLEFIN (6 oz) 19

Chair blanche délicate au goût plus subtil, l'aiglefin est un classique du fish'n'chips anglais.

SAUMON DE L'ATLANTIQUE (6 oz) 24

Évoluant dans une eau plus froide que ses cousins dans le Pacifique, le saumon de l'Atlantique offre une chair plus grasse, goûteuse et riche en Oméga-3.

BLACKENED

OU D'abord enrobé de notre marinade sèche style cajun puis poêlé à très haute température, servi avec légumes sautés et purée de pommes de terre Yukon gold à l'huile de truffe.

DORÉ (7 oz) 19

Chair noble très raffinée, goûteuse et prononcée, le doré est renommé pour sa saveur unique.

MORUE CANADIENNE (6 oz) 20

Chair blanche floconneuse au goût de beurre, notre morue est pêchée au Canada, le long des rives de Terre-Neuve.

OMBLE DE L'ARCTIQUE (13 oz) 28

Chair rosée floconneuse, son majestueux filet saura satisfaire n'importe quel appétit.

MENU

FISH'N'CHIPS

1 CHOIX DE POISSON

AIGLEFIN (6 oz)	17,50	MORUE CANADIENNE	
DORÉ (7 oz)	19	1 mcx (3 oz)	16
OMBLE DE L'ARCTIQUE (13 oz)	27	2 mcx (6 oz)	20
HALLOUMI (végétarien)	16,50	3 mcx (9 oz)	24

LORS DES 2 GUERRES MONDIALES, LES SOLDATS BRITANNIQUES UTILISAIENT LE FISH 'N' CHIPS POUR SE DÉMARQUER DES ENNEMIS. SI L'UN CRIAIT « FISH », L'AUTRE DEVAIT RÉPONDRE « CHIPS ». COMME UNE VERSION DE MARCO... POLO!

SAUMON ATLANTIQUE	
1 mcx (3 oz)	19
2 mcx (6 oz)	24
3 mcx (9 oz)	29

2 CHOIX DE PANURE

TEMPURA
INDIENNE
SRIRACHA
ANETH & CITRON
À LA BIÈRE

3 CHOIX DE Frites

RÉGULIÈRES
MAISON
PATATES DOUCES

4 CHOIX DE SAUCE

CARI & MANGUE
TARTARE
POIVRE & CITRON
ÉPICÉE
CAJUN

CHANGEZ VOS
FRITES POUR:
POUTINE 3
SALADE 2.50

SALADES

NAAN BOWL 17

Bol de naan frit, mélange de laitue, vinaigrette aux tomates séchées et garam masala, fromage halloumi grillé, tomates raisins, oignon rouge, hummus, edamame.

SALADE NEW DELHI 19

Mélange de laitues, poulet tandoori, poivrons, oignons rouges, fromage feta, concombre, olives noires, noix de cajou rôties, tomates raisins et oignons verts

POKÉ BOWL LONDON 19.00

Riz basmati, poke de saumon mariné à l'asiatique, feuilles de nori, sauce mangue et gingembre, edamame, radis marinés, tomates raisins, wakame au sesame, julienne de carottes, concombre marinés et oignons verts

SPÉCIALITÉS

CLASSIQUES

POUTINE LONDON JACK 16

Frites, cheddar en grains, sauce à poutine London Jack, bœuf effiloché, oignons verts

CHEESEBURGER LONDON JACK 18

Galette de bœuf, fromage à la Guinness, bacon de bajoue de porc, sauce maison, oignons, tomates et laitue
Option végétarienne: Boulette Végé

STEAK FRITES 28

Contre-filet de bœuf AAA, frites et sauce au vin rouge

SPÉCIALITÉS ANGLAISES

SUNDAY ROAST 22

Haut de surlonge de bœuf cuit en croûte de moutarde, nappé de notre sauce au vin rouge, purée de pommes de terre Yukon gold

BŒUF WELLINGTON 45

Filet mignon 6 oz, pâte feuilletée, duxelles de champignons sauvages, sauce à l'oignon, pommes de terre neuves, légumes du moment

BANGERS 'N' MASH 24

Saucisses fumées débordantes de fromage suisse, purée de pommes de terre Yukon Gold à l'huile de truffe, légumes sautés, sauce à l'oignon

LES SAVEURS INDIENNES FONT FUREUR EN ANGLETERRE COMME LE DÉMONTRE LE TIKKA MASALA, DÉCLARÉ PLAT NATIONAL.

SPÉCIALITÉS INDIENNES

POULET TIKKA MASALA 21

Cubes de poulet mariné, sauce au garam masala, pains naan, raïta, riz basmati, coriandre fraîche
Option végétarienne: Tofu

POULET AU BEURRE 20

Cubes de poulet mariné au gingembre, sauce crémeuse au beurre et noix de cajou, riz basmati, coriandre fraîche, pain naan et raïta
Option végétarienne: Tofu

RIZ AU POULET TANDOORI 19

Poulet enrobé d'épices tandoori, riz basmati, tomates sautées aux légumes et pois chiches, oignons verts, pain naan et raïta.
Option végétarienne: Tofu

EXTRAS

RAÏTA 2

NAAN GRILLÉ 2.50

LA RAÏTA EST UNE SAUCE AU GOÛT TRÈS FRAIS À BASE DE YOGOURT ET DE CONCOMBRE QUI PERMET D'ADOUCCIR LE GOÛT DES METS ÉPICÉS.

DESSERTS

BEIGNET DE CHEESECAKE 10

Gâteau au fromage en pâte de beignet frite, coulis de fraises et glaçage royal London Jack

MI-CUIT AU CHOCOLAT 11

Moelleux au chocolat avec son cœur fondant de décadence. Servi avec crème glacée.

TOFFEE PUDDING 9

Gâteau très moelleux à base de dattes. Inondé de sucre caramel maison.