

MENU



PUB ANGLAIS

Parfait pour partager

FRITES À LA TRUFFE	10
Parmesan et fines herbes	
OIGNONS FRANÇAIS	11
Miel épicé	
ACCRAS DE POISSON	11
Beignets de pommes de terre aux fines herbes, panés et frits, mayonnaise cajun, citron	
RAVIOLIS FRITS	12
Chèvre, épinards, olives Kalamata, citron confit, noix de pin	
AILES DE POULET *	(6) 13 (12) 23
Sauce BBQ maison	
CALMARS FRITS *	19
Paprika fumé, mayonnaise épicée, citron	
HUÎTRES SUR COQUILLE *	(6) 18 (12) 35
Mignonette et citron	
LONDON NACHOS *	15
Chips de pommes de terre, salsa, mozzarella, olives, jalapeños marinés, guacamole et crème fraîche	
Ajout de boeuf braisé +7	

POUR COMMENCER

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	11	TARTARE DE LA DUCHESSE	18
Boudin à l'anglaise . 14		Tartare de saumon classique aux herbes, câprons, radis rose	
Sauce moutarde, pomme de terre gelot et oignons cipollini		TARTARE BUCKINGHAM 18	
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	14	Tartare de boeuf classique avec bacon croustillant, œuf de caille mariné, pommes paille	
Lardons, moules, pétoncles, chair de homard, crevettes		HUÎTRES ROCKEFELLER * 20	
CHÈVRE CROUSTILLANT 15		4 huîtres gratinées, épinards, crème, bacon, ail et parmesan fondant	
Salade tiède d'épinards, tomates, amandes grillées, vinaigrette aux lardons			

FISH'N'CHIPS

4 étapes simples: 630 combinaisons possibles!

1

CHOIX DE POISSON

AIGLEFIN (4oz)	22
MORUE CANADIENNE	(1) 19 (2) 27
SAUMON DE L'ATLANTIQUE	(1) 19 (2) 27
ASSIETTE DÉCOUVERTE *	32
Pour les indécis: 3 oz de morue, 3 oz de saumon, 4 oz d'aiglefin avec votre choix de panure, un accompagnement ainsi que 2 choix de mayonnaise maison	

CHOIX 2 DE PANURE

TEMPURA
INDIENNE
SRIRACHA
CITRON ANETH
À LA BIÈRE
SANS GLUTEN +2

ACCOMPAGNEMENT 3

FRITES MAISON
FRITES ASSAISONNÉES
FRITES DE PATATES DOUCES
FRITES À LA TRUFFE +3⁵⁰
POUTINE +4
PURÉE DE POMMES DE TERRE +2
SALADE +3

CHOIX 4 DE SAUCE

CARI & MANGUE
TARTARE
POIVRE & CITRON
ÉPICÉE
CAJUN

POISSON SANTÉ

Servi avec sauce beurre blanc, purée de pomme de terre à la truffe, brocolis et citron grillé

1

CHOIX DE POISSON

AIGLEFIN (4oz)	21
MORUE CANADIENNE	21
SAUMON DE L'ATLANTIQUE	29

2

MÉTHODE DE CUISSON

SUR LE GRILL

Sauce vierge au citron et fines herbes

BLACKENED

Épicé à la mode cajun servi avec lime

CLASSIQUES

POUTINE LONDON. 19	FILETS DE POULET PANÉS (4) 22
Sauce régulière, boeuf braisé, oignons verts	Sauce BBQ maison, frites, salade de chou
POUTINE DU PÊCHEUR 22	TARTARE DE LA DUCHESSE . . . 29
Sauce spéciale London Jack, morue panée	Tartare de saumon classique aux herbes, câprons, radis rose
FISH BURGER. . . . 21	TARTARE BUCKINGHAM . . . 29
Filet d'aiglefin pané à la bière, sauce tartare, oignons marinés, laitue, tomate, servi avec frites	Tartare de boeuf classique avec bacon croustillant, œuf de caille mariné, pommes paille
JACK BURGER . . . 24	POULET AU BEURRE 23
Deux boulettes de boeuf Angus grillées, fromage Le Caveau, bacon, oignons marinés, laitue, tomate, sauce à burger, servi avec frites	Sauce crémeuse au beurre & noix de cajou, riz basmati, pain naan grillé et raita
CÔTES LEVÉES * . . 35	
Sauce BBQ maison, frites, salade de chou	

SPÉCIALITÉS ANGLAISES

BANGERS & MASH. 23	RÔTI DE BOEUF À L'ANGLAISE * . . . 36
Saucisse de porc artisanales, gravy à l'oignon, purée de pomme de terre, légumes de saison	Côte de bœuf 8oz sauce au jus, purée de pommes de terre à la truffe, légumes de saison
SANDWICH AU JUS 25	Côte de boeuf de 12 oz +16
Fines tranches de côte de bœuf, sauce au jus, moutarde à l'ancienne, fromage fumé la caveau, oignons frits croustillants, servi avec frites	BOEUF WELLINGTON * . . . 52
JOUE DE BOEUF * . 27	Filet mignon de boeuf angus, duxelles de champignons et prosciutto italien tranché. Le tout enfourné dans une pâte feuilletée, servi avec pommes de terre, légumes de saison et sauce au vin rouge et romarin
Joie de bœuf braisée sauce vin rouge, purée de pomme de terre à la truffe, légumes de saison	

CHANGÉZ VOTRE FRITE:
EN POUTINE +4
EN SALADE +3
OFFERT SEULEMENT
LES JEU-VEN-SAM SOIR
QUANTITÉS LIMITÉES
OPTION 2 PERSONNES 100\$

BOLS & SALADES

NAAN BOWL 20	SALADE ASIATIQUE 20
Laitues, cajou, tomates cerise, concombre, mousse de fromage de chèvre, chou rouge, carottes, avocat, vinaigrette ail et origan	Laitues, épinards, tomates raisin, chou rouge, julienne de carottes, cajou, avocats, oignons verts, vinaigrette wafu, (2) filets de poulet frits, mayonnaise au wasabi
Ajout de poulet frit +10	
POKÉ BOWL LONDON 24	
Riz assaisonné, tartare de saumon à l'asiatique, wakamé, edamame, radis, concombre, poivron rouge, avocat, oignons verts, sésame, mayonnaise épicée, sauce à la mangue et lime	

DESSERT

BEIGNETS DE CHEESECAKE	STICKY TOFFEE SANDWICH
Dans une pâte à frire sucrée, coulis de faises, sucre à glacer	Gâteau classique anglais, sauce caramel, crème glacée
9	13

OPTION GOURMANDE:
AJOUT D'UN BEIGNET DE CHEESECAKE +3.50

HOT SHOT 5	TERRY'S MARTINI. . . 10
Espresso et Galliano	Tanqueray Sevilla, Triple sec, liqueur de cacao, café
LONDON JACK FOG 10	FRAMBOITINI 13
Madison Park Breakfast, Galliano, thé earl grey, mousse de lait	Chambord, liqueur de cacao, Rhum Morbleu chocolat, espresso
CAFÉ ALCOOLISÉ . 12	

ESSAYEZ NOS CAFÉS EN VERSION GLACÉ!

* ITEMS NON DISPONIBLES POUR LES CARTES-CADEAUX DE LA FORFAITERIE

MENU



ENGLISH PUB

Perfect for sharing

TRUFFLE FRIES	10
Parmesan and fine herbs	
FRENCH ONIONS	11
Spicy honey	
FISH ACCRAS.	11
Herb potato fritters, breaded and fried, Cajun mayonnaise, lemon	
FRIED RAVIOLIS	12
Goat cheese, spinach, Kalamata olives, candied lemon, pine nuts	
CHICKEN WINGS *	(6) 13 (12) 23
House BBQ sauce	
FRIED CALAMARI *	19
Smoked paprika, spicy mayonnaise, lemon	
OYSTERS *	(6) 18 (12) 35
Mignonette and lemon	
LONDON NACHOS *	15
Potato chips, salsa, mozzarella, olives, marinated jalapeños, guacamole, and sour cream	
Add braised beef +7	

STARTERS

FRENCH ONION SOUP AU GRATIN	11	DUCHESS TARTARE . .	18
Warm spinach salad, tomatoes, grilled almonds, bacon vinaigrette		Classic salmon tartare with fines herbs, caper berries, pink radish	
ENGLISH-STYLE BLOOD SAUSAGE	14	BUCKINGHAM TARTARE	18
Mustard sauce, baby potatoes, and cipollini onions.		Classic beef tartare with crispy bacon, marinated quail egg, crispy potato straws	
SEAFOOD CHOWDER .	14	ROCKEFELLER OYSTERS *	20
Bacon, mussels, scallops, lobster meat, shrimp		4 gratinated oysters, spinach, cream, bacon, garlic, melted parmesan	

FISH'N'CHIPS

4 simple steps: 450 possible combinations!

1

FISH OPTIONS

HADDOCK (4oz)	22
CANADIAN COD	(1) 19 (2) 27
ATLANTIC SALMON	(1) 19 (2) 27
DISCOVERY PLATTER *	32
For the undecided: 3 oz of cod, 3 oz of salmon, 4 oz of haddock with your choice of batter, a side dish, and 2 choices of homemade mayonnaise	

BATTER OPTIONS

TEMPURA
INDIAN
SRIRACHA
LEMON DILL
BEER-BATTERED
GLUTEN-FREE +2

SIDES

HOUSE FRIES
SEASONED FRIES
SWEET POTATO FRIES
TRUFFLE FRIES +3 ⁵⁰
POUTINE +4
MASHED POTATOES +2
SALAD +3

SAUCE OPTIONS

CURRY MANGO
TARTARE
PEPPER & LEMON
SPICY
CAJUN

HEALTHY FISH

Served with beurre blanc sauce, truffle oil potato puree, brocoli and grilled lemon

1

FISH CHOICES

HADDOCK (4oz)	21
CANADIAN COD	21
ATLANTIC SALMON	29

2

COOKING METHOD

ON THE GRILL	BLACKENED
Lemon and herb virgin sauce	Cajun-style spicy, served with lime

CLASSICS

CHANGE YOUR FRIES:
TO POUTINE +4
TO SALAD +3

LONDON POUTINE. 19	CHICKEN FILLETS (4) 22
Regular sauce, braised beef, green onions	House BBQ sauce, fries, coleslaw
FISHERMAN'S POUTINE 22	DUCHESS TARTARE 29
Special London Jack sauce, Beer-battered cod	Classic salmon tartare with fines herbs, caper berries, pink radish
FISH BURGER. . . . 21	BUCKINGHAM TARTARE. 29
Beer-battered haddock fillet, tartar sauce, pickled onions, lettuce, tomato, served with fries	Classic beef tartare with crispy bacon, marinated quail egg, crispy potato straws
JACK BURGER . . . 24	BUTTER CHICKEN. 23
Two grilled Angus beef patties, Le Caveau cheese, bacon, pickled onions, lettuce, tomato, burger sauce, served with fries	Creamy butter and cashew sauce, basmati rice, grilled naan bread and raita
BBQ RIBS * 35	
House BBQ sauce, fries, coleslaw	

ENGLISH SPECIALTIES

BANGERS & MASH. 23	ENGLISH-STYLE ROAST BEEF * . . . 36
Artisanal pork sausages, onion gravy, mashed potatoes, seasonal vegetables	8oz rib of beef with jus, truffle mashed potatoes, seasonal vegetables
SANDWICH AU JUS 25	12 oz beef rib +16
Thinly sliced beef rib, jus sauce, whole grain mustard, smoked Le Caveau cheese, crispy fried onions, served with fries	BOEUF WELLINGTON * . . . 52
BEEF CHEEK * . . . 29	Angus beef filet mignon, mushroom duxelles and sliced Italian prosciutto. Baked in puff pastry, served with potatoes, seasonal vegetables and a red wine and rosemary sauce
Braised beef cheek with red wine sauce, truffle mashed potatoes, seasonal vegetables	

AVAILABLE ONLY ON THU-FRI-SAT NIGHT
LIMITED QUANTITY
OPTION FOR 2 100\$

BOWLS & SALADS

NAAN BOWL 20	ASIAN SALAD 20
Lettuce, cashews, cherry tomatoes, cucumber, goat cheese mousse, red cabbage, carrots, avocado, garlic and oregano vinaigrette	Lettuce, spinach, grape tomatoes, red cabbage, julienned carrots, cashews, avocados, green onions, wafu vinaigrette, (2) fried chicken fillets, wasabi mayonnaise
Add fried chicken +10	
LONDON POKÉ BOWL 24	
Seasoned rice, Asian-style salmon tartare, wakame, edamame, radish, cucumber, red bell pepper, avocado, green onions, sesame, spicy mayonnaise, mango and lime sauce	

DESSERT

CHEESECAKE FRITTERS	STICKY TOFFEE SANDWICH
In a sweet batter, strawberry coulis, powdered sugar	Classic English cake, caramel sauce, ice cream

9

13

GOURMET OPTION:
ADD A CHEESECAKE FRITTER +3.50

HOT SHOT	5	TERRY'S MARTINI. . .	10
Espresso and Galliano		Tanqueray Sevilla, Triple sec, cocoa liqueur, coffee	
LONDON JACK FOG	10	FRAMBOITINI	13
Madison Park Breakfast, Galliano, Earl Grey tea, milk mousse		Chambord, cacao liqueur, Morbleu chocolate rum, espresso	
ALCOHOLIC COFFEE	12		

TRY OUR COFFEES ICED!

* ITEMS UNAVAILABLE FOR LA FORFAITERIE GIFT CARDS