

LE Mam'zelle PUB

ON COMMENCE

POTAGE DU PUB**	6.
P'TITE VERTE MAM'ZELLE**	10.
CÉSAR GRILLÉE	14*
<i>AVEC POULET GRILLÉ +7</i>	
MINI-POGOS MAISON	14*
CALMARS FRITS	14*
PLEUROTES FRITES, AIL NOIR**	16*
MAC'N'CHEEZE & CHORIZO	E 14* P 22.
TARTARE DEUX SAUMONS	E 15* P 24.
TARTARE DE BOEUF	E 15* P 24.

Créez votre table d'hôte en ajoutant 15\$ à votre plat principal (+3)*

ON POURSUIT

POUTINE À L'EFFILOCHÉ DE PORC & VIEUX CHEDDAR**	19.
ASSIETTE DE SAUCISSES GRILLÉES	19.
SALADE DE QUINOA, CHÈVRE & NOIX	19.
BURGER VÉGÉ **	19.
BURGER DE BŒUF	20.
CLUB AU CONFIT DE CANARD**	23.
FISH'N CHIPS À LA BIÈRE	24.
SAUMON GRILLÉ SAUCE AU LAIT DE COCO	25.
SALADE DE TATAKI DE THON	26.
LOBSTER ROLL	30.
STEAK FRITES	35.

ON ÉTIRE

DOUCEURS DISPONIBLES
DEMANDEZ À MAM'ZELLE

** Disponible en version Vegan.



LE Mam'zelle PUB

LET'S BEGIN

THE PUB SOUP ***		6.
MAM'ZELLE GREEN SALAD		10.
GRILLED CEASAR		14*
	...ADD GRILLED CHICKEN + 7	
HOMEMADE MINI-CORNDOGS		14*
FRIED CALAMARI		14*
FRIED OYSTER MUSHROOMS, BLACK GARLIC		16*
MAC'N'CHEEZE & CHORIZO	E 14* P 22.	
SALMON DUO TARTAR	E 15* P 24.	
BEEF TARTAR	E 15* P 24.	

Create your own table d'hôte by adding 15\$ to your main course. (*+3)

MAINS

PULLED PORK & OLD CHEDDAR POUTINE***	19.
GRILLED SAUSAGES PLATE	19.
QUINOA & NUTS SALAD, GOAT CHEESE SHAVINGS	19.
VEGGY BURGER**	19.
BEEF BURGER	20.
CONFIT DUCK CLUB SANDWICH***	23.
BEER BATTER FISH'N CHIPS	24.
GRILLED SALMON COCO SAUCE	25.
TUNA TATAKI SALAD	26.
LOBSTER ROLL	30.
STEAK FRITES	35.

SWEETS

SWEETS AVAILABLE
JUST ASK MAM'ZELLE

** Available in vegan version

