



ENTRÉES ET BOUCHÉES

AILES PUB JET SET (700 CAL) 15\$

Huit ailes de poulet servies avec la sauce ou la marinade sèche de votre choix. Céleri, carottes, trempette ranch ou au fromage bleu.

Marinades sèches: Cajun, citron et poivre, bacon à l'érable

Sauces: douce maison, moyenne maison; épicée (Frank's), suicide maison; miel et ail.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (450 CAL) 7\$

Cinq pilons d'ailes de canards de la ferme canadienne King Cole, cuits sous vide pendant 16 heures et nappés d'une sauce au whisky et à l'orange amère, et accompagnés d'une gremolata orange, coriandre et pousses de betterave.

TREMPETTE AUX ÉPINARDS CRÉMEUSE (870 CAL) 11\$

Mélange crémeux de quatre fromages (à la crème, mozzarella, cheddar et parmesan), d'épinards et de poivron rouge accompagné d'un naan cuit sur place et de croustilles de tortilla.

BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR THAI (450 CAL) 7\$

Morceaux de chou-fleur légèrement panés nappés de sauce aux piments doux. Accompagnés de céleri, de carottes et d'une trempette au fromage bleu.

NOS CÉLÈBRES NACHOS PUB JET SET (870 CAL) 16\$

Croustilles de tortilla de maïs coupées et frites sur place, garnies d'oignons, de tomates, de poivrons, d'olives et de fromage. Avec salsa, guacamole et crème sure.

Ajoutez à vos nachos:

Poulet aux herbes (140 CAL) **5\$**

Poulet aux épices à noircir et au fromage bleu (140 CAL) **5\$**

Bœuf haché assaisonné (170 CAL) **5\$**

Porc effiloché (330 CAL) **5\$**

Brochette de crevettes (3) (100 CAL) **5\$**

Extra Fromage (160 CAL) **5\$**

PLATEAU PUB JET SET (1 500 CAL) 20\$

Bâtonnets de mozzarella (5), bouchées de jalapeño (5), cornichons frits (5), bouchées de chou-fleur thaï, frites et rondelles d'oignon. Accompagnés de salsa et de crème sure.

ASSIETTE D'ANTIPASTI (325 CAL) 16,50\$

Olives noires et vertes marinées, tomates cerises confites sur place, pepperoncinis, cornichons, artichauts, minibocconcinis et champignons marinées sur place.

Accompagnés de craquelins et de pain naan frais.

MENU POUR ENFANTS

POUTINE (720 CALS)6\$

SANDWICH AU FROMAGE FONDU ET FRITES (510 CALS) ...7\$

DOIGTS DE POULET ET FRITES (700 CALS)7\$

BURGERS, SANDWICHS, ROULÉS ET PLUS

Tous les plats sont servis avec des frites, qui peuvent être remplacées par des frites de patates sucrées, des rondelles d'oignon, une poutine, une salade César ou Summerstown pour 3\$.

La boulette des burgers de bœuf peut être remplacée gratuitement par une poitrine de poulet aux herbes ou une boulette végétarienne.

LE CANADIEN (750 CAL) 15\$

Délicieuse boulette de 5 oz servie avec des tranches de bacon grillé au poivre noir, du cheddar, des champignons sautés et de l'aïoli au citron et au thym. Garni de laitue, de tomates et d'oignons. Sur un pain brioche et accompagné d'un cornichon.

LE CHÈVRE (700 CAL) 16\$

Délicieuse boulette de 5 oz servie avec une tartinade d'avocat maison, des tomates, du fromage de chèvre et de l'aïoli aux herbes. Garni de laitue, de tomates et d'oignons. Sur un pain brioche et accompagné d'un cornichon.

LE MONSTRE DU JET SET (1 200 CAL) 19\$

Burger double garni de cheddar et enrobé de bacon fumé, servi avec des lanières de laitue iceberg, des cornichons, des tomates, de l'aïoli à l'ail rôti et à la ciboulette et de la sauce Mille-Îles. Garni de rondelles d'oignon et de peperoncins. Sur un pain brioche.

LE VÉGÉ PAR EXCELLENCE (300 CAL) 14\$

Boulette d'ingrédients d'origine végétale garnie de laitue, de tomates, de cornichons, d'oignons et de ketchup maison. Sur un pain UnBun (convient aux régimes keto, paléo et sans gluten)

LE BURGER COWBOY (650 CAL) 18\$

Délicieuses boulettes de LE BURGER COWBOY (650 CAL) 18 \$

Délicieuse boulette de 5 oz servie avec des rondelles d'oignon frites au babeurre, des jalapeños, des fèves au lard maison, recouverts de fromage Monterey Jack et de notre célèbre sauce Roadhouse maison.

MILE HIGH CLUB SANDWICH À TROIS ÉTAGES (625 CAL) 15 \$

Club sandwich traditionnel servi sur du pain de blé entier ou du pain blanc avec du poulet aux herbes, de la laitue, des tomates, du bacon et de la mayo

ROULÉ AU POULET JET SET (650 CAL) 12\$

Poitrine de poulet aux herbes cuite au four, lanières de laitue iceberg, tomates, oignon rouge, salade de concombre et sauce au chili sucrée, le tout dans une tortilla roulée et pressée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

ROULÉ AUX CREVETTES JET SET (650) 12\$

Nos crevettes cajuns juteuses, tomates, oignon rouge, concombre, lanières de laitue iceberg et sauce au chili sucrée, le tout dans une tortilla roulée et pressée jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

PÂTES AUX SAUCISSES ITALIENNES DE SANGLIER (750 CAL)15\$

Linguines tendres sautées dans l'huile d'olive et un peu de sauce tomate; chair de saucisse de sanglier, épinard, champignons shiitakes coupés en juliennes et tomates séchées. Garnis de parmesan râpé.

SANDWICH À LA CÔTE DE BOEUF ET AU FROMAGE FONDANT (750 CAL) 19\$

Boeuf émincé garni de cheddar, de mozzarella, d'oignons, caramélisés, de champignons et de mayonnaise à la moutarde et au raifort. Sur pain viennois moelleux.

TACOS DE PORC EFFILOCHÉ FUMÉ (500 CAL) 14\$

Deux tortillas grillées garnies d'épaule de porc frottée aux épices Roadhouse et fumée pendant 12 heures, de salade de chou crémeuse et de rondelles d'oignon rustiques.

SAUMON EN CROÛTE DE GRAINES DE CITROUILLE 17\$

Servi avec des croquettes de patates douces, des asperges grillés et une vinaigrette à l'érable.

FISH & CHIPS (860 CALS) 17\$

Filet de morue de 7 oz enrobé d'une pâte maison à la bière, servi avec des frites croustillantes, de la salade de chou, de la sauce tartare maison et du citron.

DOIGTS DE POULET (900 CAL) 13\$

Servis avec des crudités, de la sauce barbecue et des frites maison.

STEAK CUIT SUR CHARBON DE BOIS ET FRITES

Tous les steaks sont servis avec des asperges grillées, des frites et du beurre aux herbes du jardin.

Filet de 8 oz (700 CALS) **\$27**

Contrefilet New York de 10 oz (700 CALS) **\$24**

TACOS

TACOS VÉGÉTARIENS (300 CAL) 14\$

Deux tortillas grillées garnies de sans-viande Beyond Burger haché cajun, de salsa de maïs et de haricots, de crème sûre à la téquila d'oignons frits et de coriandre.

TACOS DE PORC EFFILOCHÉ FUMÉ (500 CAL) 14\$

Deux tortillas grillées garnies d'épaule de porc frottée aux épices Roadhouse et fumée pendant 12 heures, de salade de chou crémeuse et de rondelles d'oignon rustiques.

TACOS DE CREVETTES (450 CAL) 15\$

Deux tortillas grillées garnies de crevettes noircies, de salade de mangue, lime et piment chili, de mousses d'avocat et d'oignons verts frits.

SALADES

SALADE CÉSAR (400 CAL) GRANDE 13\$ PETITE 7\$

Laitue romaine croquante parfaitement rehaussée de sauce, de copeaux de parmesan, de croûtons à l'ail, de lardons fumés deux fois et d'une tranche de citron.

SALADE DE TOMATES ANCIENNES (452 CAL) 14\$

Tranches de tomates anciennes, pesto, fior di latte et roquettes. Garnies de pousses et d'un filet de vinaigre balsamique.

SALADE ESTIVALE SUMMERSTOWN (300 CAL) GRANDE 14\$ PETITE 7\$

Mesclun printanier frais nappé d'une vinaigrette maison aux oignons rôtis et à la coriandre, le tout garni de mandarines, de fraises, de pacanes épicées, d'oignon rouge ciselé et de fromage de chèvre.

SALADE TACOS AU PORC EFFILOCHÉ DANS UN BOL DE TORTILLA (550 CAL) 16\$

Bol de tortilla cuit au four, lanières de laitue, porc effiloché, oignon rouge en dés, poivrons, tomates, salsa de maïs et de haricots, olives noires et cheddar râpé, le tout garni de crème sûre à la coriandre et à la tequila.

Ajoutez à votre salade:

Poulet aux herbes (140 CAL) **5\$**

Poulet cajun (140 CAL) **5\$**

Bœuf haché assaisonné (170 CAL) **5\$**

Porc effiloché (330 CAL) **5\$**

Brochette de crevettes (100 CAL) **5\$**

Contrefilet New York (4 oz) (350 CAL) **8\$**

DESSERT

GÂTEAU FONDANT AUX CAROTTES (525 CAL) 7\$

Gâteau aux carottes chaud rempli de glaçage au fromage à la crème, accompagné de crème anglaise et de baies fraîches.

GÂTEAU AU FROMAGE (515 CAL) 7\$

Demandez à votre serveur la saveur du jour.

ACCOMPAGNEMENTS

Poutine (800 CAL) **9\$**

Frites (210 CAL) **4\$**

Croustilles de tortilla et salsa (160 CAL) **7\$**

Guacamole (80 CAL) **2\$**

Salsa (25 CAL) **2\$**

Crème sûre (90 CAL) **2\$**

Frites de patates sucrées (210 CAL) **5\$**

Rondelles d'oignon (420 CAL) **5\$**

Mayonnaise au chipotle (260 CAL) **2\$**

Aïoli (260 CAL) **2\$**

SPÉCIAUX HEBDOMADAIRES

Lundi de Keith - Bière et burger

Mardi tacos - 2\$ de rabais sur nos délicieux tacos

Mercredi - Soirée des ailes

Jeudi - Plat de crevettes

Vendredi - Fish & Chips

Samedi - Spécial du chef

Dimanche - Nachos pub Jet Set



BIÈRES

	12 OZ	20 OZ	PITCHER
GUINNESS	6.50	8.75	19.50
BUD LIGHT	4.25	6.50	16.50
HOEGAARDEN BELGIAN WHEAT	6.50	8.75	19.50
STELLA ARTOIS	6.50	8.75	19.50
ALEXANDER KEITH'S	4.75	7.00	17.50
ALEXANDER KEITH'S RED	4.75	7.00	17.50
GOOSE ISLAND IPA	4.75	7.00	17.50
ROTATION - STRAY DOG BREWING (FÛT)	6.25	8.50	19.50
ROTATION - ONTARIO (FÛT)	6.25	8.25	18.50
ROTATION - MUSKOKA BREWERY (FÛT)	4.75	7.00	17.50
CORNWALL LAGER - RURBAN BREWING	4.75	7.00	17.50
ROTATION - WOOD BROTHERS BREWING (FÛT)	6.25	8.50	19.50
AMBEAR RED ALE - CAMERON'S BREWING	4.75	7.00	17.50

BOISSON GAZEUSES (DE 130 À 160 CALS) \$3.75

JUS (DE 130 À 150 CALS) \$1.75

EAU MINÉRAL EN BOUTEILLE (0 CALS) \$3.15

EAU PÉTILLANTE (0 CALS) \$3.75

Boissons alcoolisées standard	Portions standard	Nombre moyen approximatif de calories par portion standard
Vin rouge (12 %)	1 verre (142 ml/5 oz)	130
Vin blanc (12 %)	1 verre (142 ml/5 oz)	120
Bière ordinaire (5 %)	1 bouteille (341 ml)	150
Bière légère (4 %)	1 bouteille (341 ml)	100
Spiritueux (40 %)	1 verre à liqueur (43 ml/1 1/2 oz)	100

Remarque : Le nombre réel de calories des boissons alcoolisées peut varier; l'ajout de mélanges augmentera le nombre de calories de ces boissons. Les portions standard correspondent à un verre, tel qu'il est décrit dans les Directives de consommation d'alcool à faible risque du Canada.

Les adultes et les jeunes âgés de 13 ans et plus doivent consommer en moyenne 2 000 calories par jour, et les enfants âgés de 4 à 12 ans doivent en consommer en moyenne 1 500 par jour. Cependant, les besoins de chacun peuvent varier.