

ENTRÉES

WONTONS MAC & CHEESE

Frits et accompagnés de sauce marinara à la diable. **14½**

CORNICHONS FRITS

Croustilles de cornichon sucré en croûte panko, avec Dijon à l'érable et ketchup picant. **11**

TACOS AU THON AHI

Thon en croûte de sésame légèrement poêlé et servi dans des coquilles de wonton frites, accompagné de salade de chou asiatique et d'ailoli à la lime et au wasabi. **22½**

CALMARS POIVRE ET SEL

Frits et accompagnés de sauce péruvienne au piment Aji Rojo. **19**

RONDELLES D'OIGNONS NOIX DE COCO

Tranches d'oignons enrobées de chapelure panko et de noix de coco sucrée, avec mayo barbecue à la racinette. **15**

TARTARE DE BIFTECK ET DE MOELLE

Bœuf de pâturage du Québec, pain de maïs émietté, sur pain brioché. **25**

TACOS SEOUL FOOD

Au choix : tofu, bœuf Bulgogi ou poulet barbecue, servi dans des feuilles de laitue disposées en coupe avec du kimchi et un mélange de légumes, accompagné de salsa de shiitake, crème sure et fromage râpé. **19**

SALADES

ENTRÉES

MIGHTY NICE

Roquette arrosée d'huile d'olive extra-vierge et garnie de tomates raisins, betteraves jaunes, pacanes confites, copeaux de parmesan et réduction de balsamique. **13½**

ICEBERG AU BLEU

Quartiers de jeune laitue iceberg, tomates raisins, fromage bleu et bacon, le tout garni de vinaigrette au bleu et de lanières d'oignons frites. **14**

CÉSAR COUTEAU ET FOURCHETTE

Moitié de jeune romaine artisanale, fines tranches de parmesan, câpres frites, bacon et croûtons de pain de maïs, le tout arrosé de vinaigrette César. **13½**

REPAS

Option végétarienne sans supplément : remplacez la source de protéines par du tofu.

SALADE NEPTUNE AU THON AHI

Chiffonnade de légumes, cœurs de palmier, oignons, mangue, tomates raisins, edamames et œuf dur, le tout mélangé dans une vinaigrette à l'oignon vert et garni de tranches de thon en croûte de sésame légèrement poêlées. **26**

DEVILLE MACHO^{MC}

Laitues mixtes, poulet du Québec élevé en liberté et rôti, avocat, tomates raisins, maïs, dattes, amandes, fromage de chèvre et croûtons de pain de maïs, le tout mélangé dans notre vinaigrette au champagne. **24**

GENERAL TAO

Poulet du général Tao, jeunes feuilles d'épinards, carottes, noix d'acajou, ananas grillé et nouilles de wontons frites, le tout garni de pousses de pois mange-tout et de fines tranches de piment rouge, mélangé dans une vinaigrette du Hunan au sésame. **24**

POULET FRIT

Poulet croustillant au babeurre, laitues mixtes, bacon, oignon rouge, poivron, maïs, carottes, tomates, fromages Monterey Jack et cheddar et éclats de gaufre sucrée, le tout arrosé d'une vinaigrette à la poire et au bourbon. **24**

BURGERS+SANDWICHES

Tous nos hamburgers de bœuf comprennent deux galettes grillées sur plaque jusqu'au degré de cuisson « à point-bien cuit » et servies sur pain brioché artisanal, le tout accompagné de frites.

👍 Nous sommes fiers de faire équipe avec Paradise Farms^{MC} pour vous offrir des hamburgers comprenant 100% de bœuf Black Angus. Ce bœuf est élevé en pâturage, sans antibiotiques ni ajout d'hormones.

BURGER DEVILLE

Cheddar, iceberg émincée, tomates, oignons rouges grillés, tranches de cornichons sucrés et sauce maison Dinerbar. **19**

BURGER "FAT CAT"

Garni de côtes levées de bœuf BBQ, cheddar blanc fort, iceberg émincée, tomates, oignons rouges grillés, ketchup épicé et mayonnaise barbecue à la racinette. **25**

BURGER "BLACK LABEL"

Garni de gouda en croûte de panko, cheddar fort, bacon forêt-noire au poivre et mayo à la moelle de bœuf. **24**

BURGER KUROBOTA

Garni de poitrine de porc glacée, cheddar, oignons frites, mayo au bacon. **22** (Ajoutez un œuf frit pour 25)

CLUB DINERBAR

Trois tranches de pain brioché garnies de poulet rôti, bacon forêt-noire, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable. **21**

TREMPETTE FRANÇAISE

Fines tranches de rôti de bœuf nappées de cheddar blanc fondu et de mayo au raifort, sur baguette briochée, le tout accompagné de sauce au jus relevée de vermouth. **21**

POULET SCREAMIN' KOREAN

Poitrine de poulet panée garnie de kimchi, mayo à la sauce sriracha, salade de chou asiatique, tomates, oignons rouges et cornichons, sur pain brioché. **20**

GUÉDILLE AU HOMARD À 22 \$

Accompagnée d'ailoli, sur pain brioché beurré. **22**

(Ajoutez une deuxième guédille pour seulement 16\$)

SANDWICH AU STEAK FONDANT DU TEXAS

Surlonge de bœuf grillé, champignons et oignons sautés, fromage cheddar, bacon, lanières d'oignons frites et mayonnaise chipotle. Servi sur pain brioche grillé. **25**

SPECIALITÉS

POULET FRIT ET GAUFRES ROSCOE

Sirup d'érable infusé au bourbon & beurre. **24**

POËLON DE CÔTE DE BŒUF ET MAC'N CHEESE

Côte de bœuf mijotée lentement, réduction de vin rouge et chapelure de pain de maïs, accompagné de notre Mac'n Cheese sucré. **37**

SPAGHETTIS ET BOULETTES DE VIANDE

Boulettes de viande longuement mijotées*, servies sur spaghetti pomodoro et ricotta, avec parmesan et basilic frais. *(mélange de veau, porc et bœuf) **24**

SPAGHETTIS AU HOMARD

Spaghetti dans une sauce à la crème et au cognac, avec chair de homard de la Nouvelle-Écosse, poitrine de porc longuement mijotée, pleurotes, tomates poires et oignons verts. **40**

PÂTES BAD GIRL

Linguini, moules de l'Î.-P.-É., pétoncle de calibre U-10, petites palourdes et crevettes tigrées noires dans une bisque de homard au chipotle. **41**

SAUMON À LA CAJUN

Accompagné de salsa de maïs rôti, riz poblano, ratatouille et légumes. **29**

POULET RÔTI À L'ÉRABLE

Poulet du Québec élevé en liberté enduit de notre mélange épicé à l'érable, accompagné de riz poblano et de sauce au piment aji amarillo. **24**

LES FAMEUSES CÔTES LEVÉES DE BŒUF D'ADAM

Nos côtes levées maison fumées sur place, badigeonnées de sauce barbecue à la racinette, accompagnées de frites, de salade de chou crémeuse et d'une petite cassolette de pain de maïs. **39**

Ajoutez une poitrine de poulet rôti pour 10\$

STEAKS

Nous sommes fiers de servir du bœuf canadien de qualité supérieure. Tous nos steaks sont soumis à un vieillissement maison naturel d'au moins 35 jours.

ONGLET DE BŒUF AVEC MARMELADE AU BACON (11 OZ)

Grillade d'onglet de bœuf (cuisson à point ou moins), tranchée en lanières et garnie de marmelade au bourbon et au bacon, le tout avec une purée de pommes de terre généreusement garnie et des légumes de saison grillés. **38**

FAUX-FILET DU GAUCHO

Entrecôte de 14 oz avec os, accompagné de chimichurri rouge, légumes de saison grillés et frites au parmesan. **43**

STEAK AMÉRICAIN

Contre-filet de 12 oz garni d'oignons et champignons pleurotes sautés, notre sauce au fromage et un mélange de trois fromages fondus (cheddar, Oka, Grana Padano), servi avec des croquettes de pommes de terre. **42**

STEAK-FRITES UMAMI

Contre-filet de 12 oz, et frites allumettes maison, servi avec sauce dijonnaise et os à moelle rôti au four. **49**

> Nous déclinons toute responsabilité si vous demandez que votre steak soit « bien cuit ».

À CÔTÉS

CASSOLETTE DE MAC'N CHEESE 10

FRITES AU PARMESAN 8

RIZ 5

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL 5

POUTINE DISCO 11 avec bacon **3½**

LÉGUMES DE SAISON 8½

EDAMAMES 8½

PETITE CASSOLETTE DE PAIN DE MAÏS 5

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits sur place.

PAIN PERDU

Morceaux de pain doré frites, sirup d'érable chaud, compote de fraises et crème glacée à la vanille française. **14**

GÂTEAU DEVILLE'S FOOD CAKE

Gâteau étagé au chocolat avec crème glacée à la vanille française. **14**

SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE ORÉO ET NUTELLA

Avec coulis de chocolat fondant. **10**

TARTE AUX POMMES

Avec sauce caramel et pacanes salées et glace à la vanille française. **10**

BEIGNETS

Servis chauds, avec sauce caramel et mousse au chocolat Nutella **14**

BOISSONS

BOISSONS GAZEUSES 3½

CAFÉ FILTRE 3

THÉ MIGHTY LEAF™ 3½

EAU (PLATE OU PÉTILLANTE)

ESPRESSO 3½

MACCHIATO 4

LATTE 5½

large 6 || small 4



À la recherche d'une option végétarienne?

Remplacez votre galette pour un substitut à base de plante pour un extra 3\$.

Un pourboire de 15% sera ajouté

automatiquement sur les groupes de 8 et +.

> Veuillez nous signaler tout problème d'allergie

NOS MENUS SONT DÉSINFECTÉS APRÈS CHAQUE UTILISATION

SHAKES Classiques

- VANILLE
 - CHOCOLAT
 - FRAISE
 - MALT
 - OREO
- 9\$**

<<SHAKES>> ALCOOLISÉS

- 18+ CONTIENT DE L'ALCOOL -

KITTY KAT

BAILEYS, RUMCHATA, RHUM BACARDI ÉPICÉ, MORCEAUX DE TABLETTE DE CHOCOLAT KIT KAT™ **15**

COOKIE MONSTER

KAHLUA, CRÈME DE CACAO, BISCUITS CHIPS AHOY™, PÂTE À BISCUITS **14**

OH DANNY BOY

WHISKY IRLANDAIS JAMESON, BAILEYS, DOSE D'ESPRESSO, LUCKY CHARMS **14**

TOASTED MARSHMALLOW

LIQUEUR À L'ÉRABLE DU QUÉBEC LE RÉDUIT DE LÉO, NUTELLA™, GUIMAUVES GRILLÉES, SIROP DE CHOCOLAT **15**

TWINKIE

RHUM ÉPICÉ SAILOR JERRY, CRÈME DE CACAO, SAUCE AU CARAMEL, AVEC UN TWINKIE™ EN GARNITURE **15**

BIÈRES

EN FÛT

- DEVILLE'S BREW PALE LAGER **8**
- BELGIAN MOON **8**
- COORS LIGHT **8**
- GRANVILLE ISLAND W. COAST I.P.A. **9**
- LOXLEY **8**
- HEINEKEN **9**
- GRIFFINTOWN **9**
- LA PITOUNE **9**

BOUTEILLE

- RED STRIPE **8**
- SOL **8**
- L'AMER I.P.A. **8**
- DOS EQUIS **9**
- HEINEKEN ZERO **9**



DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
LES DÉTAILS DE NOTRE

**SHAKE ALCOOLISÉ
DU MOIS**

Vins

ROUGE

	5 OZ	8 OZ	BTL
CALLAWAY WINES CELLARS SELECTION, CABERNET SAUVIGNON CALIFORNIE, USA	11	15	44
NATURAE GERARD BERTRAND, GRENACHE-SYRAH, SUD DE FRANCE VEGAN BIO	11	14½	43
PRIMARIUS PRIMARIUS WINES, PINOT NOIR, OREGON, USA	12½	18	51
ROVER SEE YA LATER RANCH, SHIRAZ, OKANAGAN, CANADA	12	17	48
VINTAGE INK VINTAGE INK WINES, MERLOT-CAB, NIAGARA, CANADA	10½	14	40
DREAMING TREE DREAMING TREE WINES, CABERNET, CALIFORNIE, USA	11	15	45

BLANC

	5 OZ	8 OZ	BTL
PRIMARIUS PRIMARIUS WINES, PINOT GRIS, OREGON, USA	12	18	50
DAVID JAMES DAVID JAMES WINES, SAUVIGNON BLANC, WASHINGTON, USA	11	14½	43
PICPOUL DE PINET GERARD BERTRAND, PICPOUL, SUD DE FRANCE	10½	14	40
CALLAWAY WINES CELLARS SELECTION, CHARDONNAY, CALIFORNIE, USA	11	15	43
INNISKILLIN INNISKILLIN, RIESLING, NIAGARA, CANADA	10	13½	39
rites of passage VINTAGE INK, CHARDONNAY, NIAGARA, CANADA	10½	14	40

ROSÉS

	5 OZ	8 OZ	BTL
CÔTE DE ROSES GERARD BERTRAND, FRANCE	11	15	42
THE PALM WHISPERING ANGEL, CHATEAU D'ESCLANS, FRANCE	12	18	48

Vins mousseux & Champagnes

CHANDON BRUT , VIN MOUSSEUX, NAPA, USA	V 16	/ BTL 62
VEUVE CLICQUOT , PONSARDIN BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE	V 30	/ BTL 140
DOM PERIGNON , BRUT, MOÛT CHANDON, FRANCE	V ---	/ BTL 400

Cocktails Signature

KIOSQUE À LIMONADE

LIMONADE À LA CERISE

RHUM BACARDI RAZZ, CERISES MARASCHINO, CITRON MEYER FRAIS **14**

LIMONADE AU MELON D'EAU REVAMPÉE

VODKA FINLANDIA, PURÉE DE MELON D'EAU, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON FRAIS **14**

BOURBON À LA MÛRE

BOURBON BUFFALO TRACE, PURÉE DE MÛRES, CARDAMOME BROYÉE, SIROP SIMPLE, JUS DE CITRON FRAIS, AMERS **14**

COCKTAILS MAISON



SPIKED LEE BROOKLYN ICE TEA

GIN BOMBAY SAPPHIRE, RHUM BACARDI 8 ANS, TÉQUILA CAZADORES BLANCO, COINTREAU, JUS DE CERISES MARASCHINO, COCA-COLA **15**



KIKI FONTANA

GIN THE BOTANIST, SHERRY, VERMOUTH, PURÉE DE FRAISES, SODA MOUSSE **14**



SWEET CRAIG

VODKA GREY GOOSE LE CITRON, LIQUEUR DE FRAMBOISE CHAMBORD, AMARÉTTO DISARONNO, SODA LIME/CITRON **14**



MOJITO PARADIS

RHUM BACARDI GOLD, MENTHE FRAÎCHE, FRAISES, JUS DE LIME FRAIS, SIROP SIMPLE **14**



MÛRES À MUR

GIN BOMBAY SAPPHIRE, LIQUEUR DE FRAMBOISE CHAMBORD, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP SIMPLE, PURÉE DE MÛRES ET ABSINTHE **14**



I GOT YOU UNDER MY SKIN

BOURBON WOODFORD RESERVE, COINTREAU, AMERS D'ANGOSTURA, SUCRE DE CANNE **14**

Bulles

MOJITO PÉTILLANT

VIN MOUSSEUX, RHUM BARON SAMEDI, LIME BROYÉE AU PILON ET MENTHE, LE TOUT SERVI COMME UN COCKTAIL SUR GLACE CONCASSÉE **14**

FIZZ À LA FLEUR DE SUREAU

LIQUEUR DE SUREAU ST-GERMAIN, VIN MOUSSEUX, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE **14**

MIMOSA À L'ORANGE SANGUINE

PURÉE D'ORANGE SANGUINE, VIN MOUSSEUX, SOUTHERN COMFORT, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE **14**



MULES

MELON D'EAU

VODKA FINLANDIA, SODA PIQUANT AU GINGEMBRE, PURÉE DE MELON D'EAU, JUS DE LIME FRAIS **14**

TEMPÊTE PARFAITE

RHUM ÉPICÉ THE KRAKEN, SODA PIQUANT AU GINGEMBRE, JUS DE LIME FRAIS Ç **14**

PALOMA

TÉQUILA JOSE CUERVO SILVER, SODA PIQUANT AU GINGEMBRE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE LIME, NECTAR D'AGAVE **14**

Aloha

HAWAII 5-0

RHUM MALIBU, CURAÇAO BLEU, JUS D'ANANAS, SODA CITRON-LIME **14**

GRAND MAI TAI

GRAND MARNIER, RHUM LEMON HART, JUS D'ANANAS, SIROP D'ORGEAT **16**

BIG KAHUNA

RHUM BACARDI, EAU DE COCO, FRAISES CONFITES, NECTAR D'AGAVE **14**



LE CÉSAR DU MOIS

CHAQUE SEMAINE, NOUS PROPOSONS
UNE NOUVELLE CÉSAR MAISON.



MINI FISH BOWLS

KOOL-AID DYNAMITE

VODKA FINLANDIA, LIQUEUR DE MELON MIDORI, SIROP D'ORGEAT, JUS DE LIME FRAIS, JUS DE CANNEBERGES, GLAÇONS DE JUS D'ORANGE **15**

FLAMANT ROSE

VODKA TITO'S HANDMADE, LIQUEUR DE FRAMBOISE CHAMBORD, JUS DE CITRON FRAIS, SIROP SIMPLE, PURÉE DE FRAMBOISES, VIN MOUSSEUX **15**

«FLOWER CHILD»

TÉQUILA JOSE CUERVO SILVER, RHUM APPLETON ESTATE, GRAND MARNIER, JUS D'ANANAS ET DE LIME, SIROP D'ORGEAT **15**

Mocktails SANS ALCOHOL

PETITE HAVANE

FRAISES, MENTHE FRAÎCHE, SIROP SIMPLE, LIME, EAU GAZÉIFIÉE, GLAÇONS **8½**

SLOCHE AU MELON D'EAU

GLACE CONCASSÉE, PURÉE DE MELON D'EAU, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE **8½**

FIZZ AUX MÛRES

PURÉE DE MÛRES, JUS DE CITRON, SODA PIQUANT AU GINGEMBRE **8½**

DRINKS VEDETTES

LUNDI
KIOSQUE À LIMONADE
3\$ DE RABAIS

MARDI
VINS
VERRE DE 8 OZ.
AU PRIX DU VERRE DE 5 OZ.

MERCREDI
ALOHA
2\$ DE RABAIS

JEUDI
MINI FISHBOWLS
2\$ DE RABAIS

VENDREDI
MULES
2\$ DE RABAIS

WEEKEND
LES BULLES
2\$ DE RABAIS



SVP buvez avec modération

NOS MENUS SONT DÉSINFECTÉS APRÈS CHAQUE UTILISATION