



Mignon de bœuf / Beef filet mignon



Entrée de saumon fumé / Smoked Salmon

- PUB -
LE PARLOIR
BIÈRES & BOUFFE



Burger au poulet piri-piri / Piri piri chicken burger

Entrées froides Cold Appetizers

Crudités et trempette maison 6
Vegetables and homemade dip
[Carottes, céleri, chou-fleur, brocoli]
[Carrots, celery, cauliflower, broccoli]

Fromages fins du Québec 22
Fine cheeses from Quebec
[Croûtons maison, pacanes caramélisées]
[Homemade croutons, caramelized pecans]

Saumon fumé 15
Smoked Salmon
[Mesclun, oignon rouge, câpres,
réduction de vinaigre balsamique]
[Mesclun, red onions, capers, balsamic vinegar reduction]

Tartare de filet mignon de bœuf
Beef Filet Mignon Tartare
[Croûtons maison]
[Homemade croutons]

Entrée 3 oz 18
Appetizer 3 oz

Repas 6 oz 29
Main course 6 oz
[Frites* ou salade verte]
[French fries* or green salad]

VOIR LE MENU ENFANT | SEE THE CHILDREN'S MENU

Entrées chaudes Warm Appetizers

Potage du chef 6
Soup of the day

Soupe à l'oignon et croûtons gratinés 9
Onion soup and croutons au gratin

Escargots à l'ail gratinés 9
Garlic escargots au gratin

4 bâtonnets de fromage 8
4 cheese sticks
[Sauce marinara maison, Pico de Gallo, pesto]
[Homemade marinara sauce, Pico de Gallo, pesto]

Ailes de poulet
Chicken wings
[Sauce thaï]
[Thai sauce]

4 ailes 9
4 wings

8 ailes 15
8 wings



TAXES NON INCLUSES. FRAIS DE SERVICE A LA CHAMBRE [15 %].

TAXES ARE NOT INCLUDED. ROOM SERVICE FEE [15 %].

Nachos gratinés 16

Nachos au gratin

[Croustilles de maïs, bruschetta, poivron, olives noires, grains de maïs, oignon rouge avec salsa et crème sûre]

[Corn chips, bruschetta, peppers, black olives, corn kernels, red onions with salsa and sour cream]

Avec poitrine de poulet 23

With chicken breast

Calamars frits 16

Fried calamari

[Mayo lime et poivre noir]

[Lime and black pepper mayo]

Panier de frites * 6

Basket of French fries *

Panier de chips maison * 7

Basket of homemade chips *

* Choix de mayo : Fleur d'ail **ou** miel et Dijon

Portion additionnelle de mayo 1

Choice of mayo: garlic scape **or** honey and Dijon

Additional portion of mayo 1

Salades

Salads

Cœur de romaine à la César

Heart of romaine Cæsar salad

[Croûtons maison, tuiles de Pancetta, fromage râpé, parmesan]

[Homemade croutons, Pancetta, grated cheese, Parmesan cheese]

Entrée 8

Appetizer

Repas 16

Main course

Salade mesclun balsamique

Balsamic mesclun

[Concombre, tomates cerises, juliennes de carottes, radis]

[Cucumber, cherry tomatoes, julienne carrots, radishes]

Entrée 7

Appetizer

Repas 14

Main course



TAXES NON INCLUSES. FRAIS DE SERVICE A LA CHAMBRE [15 %].

TAXES ARE NOT INCLUDED. ROOM SERVICE FEE [15 %].

**Salade tiède de
crevettes (4) à la thaï 26**
Warm Thai shrimp (4) salad

[Mesclun, concombre, tomates
cerises, juliennes de carottes]
[Mesclun, cucumber, cherry
tomatoes, julienne carrots]

ÉPICÉ
SPICY

Salade du Parloir 25
Parloir's salad

[Mesclun, poitrine de poulet, fromage mozzarella,
pacanes caramélisées, concombre, tomates cerises,
juliennes de carottes, artichauts marinés,
vinaigrette à la pêche fumée]
[Mesclun, chicken breast, mozzarella cheese,
caramelized pecans, cucumber, cherry tomatoes,
julienne carrots, marinated artichokes,
smoked peach dressing]

Pizzas

9 pouces / 9 inches

Toute garnie 19

All-dressed

[Pepperoni, poivron, champignons, fromage mozzarella]
[Pepperoni, peppers, mushrooms, mozzarella cheese]

Pepperoni et fromage 17
Pepperoni and cheese

Végétarienne 19
Vegetarian

[Poivron, champignons, tomates cerises, oignon rouge,
olives noires, fromage mozzarella]
[Peppers, mushrooms, cherry tomatoes, red onions,
black olives, mozzarella cheese]

Fromage 16
Cheese

Pâtes Pastas

Plat gratiné + 4
Au gratin

Spaghetti sauce à la viande 18
Spaghetti, meat sauce

[Sauce tomate maison, bœuf haché]
[Homemade tomato sauce, ground beef]

Penne Carbonara 21

[Bacon, parmesan, jaune d'œuf, persil]
[Bacon, Parmesan cheese, egg yolk, parsley]



TAXES NON INCLUSES. FRAIS DE SERVICE A LA CHAMBRE [15 %].

TAXES ARE NOT INCLUDED. ROOM SERVICE FEE [15 %].

Penne du Parloir 22

Parloir's Penne

[Sauce rosée, poitrine de poulet, champignons, oignon, poivron]
[Rosée sauce, chicken breast, mushrooms, onions, peppers]

Spaghetti sauce végétarienne 17

Spaghetti, vegetarian sauce

[Sauce tomate maison, protéines végétales]
[Homemade tomato sauce, vegetarian protein]

Burgers & sandwiches Burgers & Sandwiches

Avec frites * ou salade verte

+ 3 pour salade César

With French fries* or green salad

+ 3 for Cæsar salad

Burger du Parloir 22

Parloir's Burger

[Boeuf Angus, Fromage Saint-Benoît, bacon, relish de zucchini, laitue, tomate, sauce BBQ]
[Angus beef, Saint-Benoît cheese, bacon, zucchini relish, lettuce, tomato, barbecue sauce]

Burger au poulet piri-piri 21

Piri piri chicken burger

[Poitrine de poulet piri-piri, fromage Saint-Benoît, laitue, tomate, oignon rouge]
[Piri-piri chicken breast, Saint-Benoît cheese, lettuce, tomato, red onions]

PIQUANT

SPICY

Burger au porc effiloché BBQ 19

BBQ Pulled Pork Burger

[Sauce BBQ maison, salade de chou]
[Homemade BBQ sauce, coleslaw]

Burger végétarien 17

Veggie burger

[Galette de haricots noirs, fromage Saint-Benoît, laitue, tomate, oignon rouge, mayo au cumin]
[Black bean burger, Saint-Benoît cheese, lettuce, tomato, red onions, cumin mayo]

Club sandwich 18

Club sandwich

[Poulet, bacon, laitue, tomate]
[Chicken, bacon, lettuce, tomato]

Panini au canard confit 20

Duck confit panini

[Bacon, laitue, tomate, oignons caramélisés]
[Bacon, lettuce, tomato, caramelized onions]

TAXES NON INCLUSES. FRAIS DE SERVICE A LA CHAMBRE [15 %].

TAXES ARE NOT INCLUDED. ROOM SERVICE FEE [15%].

Boeuf, poulet & poisson

Beef, Chicken & Fish

Ajoutez 3 crevettes sautées 11

Add 3 sautéed shrimp

Mignon de bœuf 6 oz 44

Beef filet mignon 6 oz

[Bœuf de l'Ouest canadien vieilli 21 jours,
sauce au vin rouge, frites *, légumes]

[Western Canadian beef, aged 21 days, red wine sauce,
French fries *, vegetables]

Bavette de bœuf 6 oz 32

Beef flank steak 6 oz

[Bœuf de l'Ouest canadien vieilli 21 jours,
sauce aux pleurotes, frites *, légumes]

[Western Canadian beef, aged 21 days,
oyster mushroom sauce, French fries *, vegetables]

Contre-filet de bœuf 8 oz 31

Beef Striploin 8 oz

[Bœuf de l'Ouest canadien vieilli 21 jours,
sauce au poivre vert, frites *]

[Western Canadian beef, aged 21 days,
green pepper sauce, French fries *]

Poulet général Tao 18

General Tao chicken

[Riz, ananas grillé, légumes, sésame blanc, sésame noir]

[Rice, grilled pineapple, vegetables,
black and white sesame seeds]

4 filets de poulet panés 18

4 breaded chicken fillets

[Sauce thaï, frites *, légumes]

[Thai sauce, French fries *, vegetables]

Saumon poché, bruschetta

mangues et lime 34

Poached salmon, bruschetta mangoes and lime

[Riz, légumes]

[Rice, vegetables]

6 crevettes flambées à la Téquila

et citron vert 31

6 sautéed shrimps in Tequila and lime

[Riz, légumes]

[Rice, vegetables]

Fish and Chip 20

Fish and Chips

[Frites *, salade de chou, sauce tartare]

[French fries *, coleslaw, tartare sauce]

* Choix de mayo : Fleur d'ail ou miel et Dijon

Portion additionnelle de mayo 1

Choice of mayo: garlic scape or honey and Dijon

Additional portion of mayo 1

TAXES NON INCLUSES. FRAIS DE SERVICE A LA CHAMBRE [15 %].

TAXES ARE NOT INCLUDED. ROOM SERVICE FEE [15 %].



Contre-filet de bœuf / Beef Striploin



Poulet général Tao / General Tao chicken

Desserts et cafés*

Desserts & Coffees*

Dessert du Pub 8
Pub's dessert

Café régulier 3
Regular coffee

* Pour les cafés spécialisés ou alcoolisés ou pour d'autres choix de desserts, demandez à consulter notre carte Desserts & cafés.

For specialty or alcoholic coffees or for other choices of desserts, consult our Desserts & Coffees menu.



Au menu sur la carte Desserts & cafés
Available on the Desserts & Coffees menu

TAXES NON INCLUSES. FRAIS DE SERVICE A LA CHAMBRE [15 %].
TAXES ARE NOT INCLUDED. ROOM SERVICE FEE [15 %].

Penne Carbonara



Panini au canard confit
Duck confit panini



Tartare de filet mignon de bœuf /
Beef Filet Mignon Tartare



Salade du Parloir / Parloir's salad