

CALAMARS POIVRE ET SEL

Frits et accompagnés de sauce péruvienne au piment Aji Rojo26

TACOS AU THON AHI

Thon en croûte de sésame légèrement poêlé et servi dans des coquilles de wontons frites, accompagné de salade de chou asiatique et d'aïoli à la lime et au wasabi25

WONTONS MAC & CHEESE

Frits et accompagnés de sauce marinara à la diable20

TACOS DE LAITUE "SEOUL FOOD"

Boeuf Bulgogi servi avec des feuilles de laitue disposées en coupe avec du kimchi et un mélange de légumes, accompagné de salsa de shiitake, crème sure et fromage râpé26

POULET FRIT ET GAUFRES ROSCOE'S

Poulet frit croustillant (poitrine) servi sur une gaufre Belge grillée, nappée de beurre d'érable24

CORNICHONS FRITS

Croustilles de cornichon sucré en croûte panko, avec Dijon à l'érable et ketchup picant19

"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 balsamique16

CÉSAR COUTEAU ET FOURCHETTE

Jeune pousse de laitue romaine artisanale, servie avec des fines tranches de parmesan, des câpres frites, des morceaux de bacon et des croûtons de pain de maïs, le tout arrosé de vinaigrette César16

SALADE NEPTUNE AU THON AHI

Mélange de verdure, de coeurs de palmier, d'oignons, de mangue, de tomates raisins, d'edamames et d'oeufs durs, le tout accompagné d'une vinaigrette à l'oignon vert et garni de tranches de thon légèrement poêlées avec une croûte de sésame31

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 sésame28

POULET FRIT

Poulet croustillant au babeurre, laitues mixtes, bacon, oignon rouge, poivron, maïs, carottes, tomates, fromages Monterey Jack et cheddar et croûtons de gaufres à l'érable, le tout arrosé d'une vinaigrette à la poire et au bourbon30

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS & BURRATA

Tagliatelles, ragout de champignons sauvages, roquette, parmesan, Burrata fraîche et truffe38

MY MOTHER'S PASTITSIO

Un plat de pâtes grecques, recouvert de pâtes bucatini mélangées à des fromages grecs, une combinaison d'agneau haché et de boeuf haché dans une sauce tomate. Garnie de Sauce béchamel et cuite au four (disponibilité limitée)35

POULET PARMIGIANA SUPRÊME

Suprême de poitrine de poulet avec os en croûte de panko poêlé, garni de Sugo sauce di Pomodoro (sauce tomate), burrata au four et fromages parmesan. Servi avec spaghetti aglio et olio38

POËLON DE CÔTES DE BOEUF ET MAC'N CHEESE

Côtes de boeuf braisées lentement, réduction de vin rouge et chapelure de pain de maïs, accompagné de notre Mac'n Cheese sucré52

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 boeuf)31

BRANZINO GLAÇÉ AU BEURRE DE MISO

Poisson Branzino de Méditerranée rôti, glacé au beurre miso-miel, servi avec une amande, dés de concombre, gremolata de grenade, légumes de saison et piments shishito grillés45

ET DE MIEL

Renseignez-vous sur notre offre spéciale "Plat Bleu"
NOTRE CRÉATION DE LA SEMAINE

DEVILLE

Boucheries

Nous sommes fiers de vous servir du boeuf Nord-Américain de qualité supérieure et du boeuf Japonais Wagyu A5. Tous nos steaks sont vieillis pendant au moins 35 jours.

Nous déclinons toute responsabilité si vous demandez que votre steak soit bien cuit

ONGLET DE BOEUF AVEC MARMELADE AU BACON

Steak d'onglet de boeuf grillé de 11 oz (cuisson à point ou moins), découpé en fines lanières et accompagné d'une délicieuse marmelade de bourbon et de bacon, le tout servi avec une purée de pommes de terre copieusement garnie et des légumes de saison grillés53

UMAMI STEAK FRITES

Onglet de boeuf grillé, beurre café de Paris, pommes de terre allumettes et sauce au poivre classiques aromatisées au brandy53

FILET MIGNON (Au Beurre de Wagyu Fumé)

Filet mignon de 8 oz du Canada atlantique (PRIME), garni au beurre de wagyu fumé et servi avec des croquettes au cheddar fumé66

Ajoutez Moelle Osseuse Rotie à un de nos assiettes de steak (Garni de sel de lave noir d'Hawaï et d'EVOO)11

L'EXPÉRIENCE WAGYU A5 À LA JAPONAISE

CONTRE-FILET DE KUMAMOTO WAGYU A5 4.5 oz / 127g

Avec croquettes de pommes de terre et sel de mer d'Hawaïen rouge et noir150

FAUX-FILET DE MIYAZAKI WAGYU A5

Le meilleur steak coupé au monde. Servi avec du sel de mer noir hawaïen et des frites au parmesan (16 oz)350

WAGYU KATSU SANDO

Notre version du célèbre sandwich -le Wagyu Katsu Sando. 4,5 oz de contre-filet de wagyu Kumamoto A5, pané au panko et légèrement frit, toast brioché beurré et notre sauce aioli Tonkatsu. Servi avec des chips fait maison épicées au chipotle150

Burgers & Sandwichs De Luxe

Nous sommes fiers de servir du boeuf Black Angus. Ce boeuf est élevé en pâturage, sans antibiotiques ni ajout d'hormones. Tous nos hamburgers contiennent deux galettes grillées sur plaque jusqu'à un degré de cuisson «à point-bien cuit» servi sur un pain brioche artisanal de la Boulangerie Guillaume® et accompagné de frites

PRIME RIB DIP

Tranches fines de rôti de boeuf « Atlantic Prime », recouvertes de cheddar blanc fondu et de mayonnaise à la crème de raifort, servies sur un pain brioché. Accompagnées d'un jus au Vermouth30

CLUB DINERBAR

Trois tranches de pain brioché garnies de poulet rôti, bacon forêt noire, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable29

SANDWICH AU STEAK À LA TRUFFE

Steak de faux-filet grillé garni d'aïoli aux truffes, frites croustillantes, oignons caramélisés, gruyère râpé sur une pain brioché inversée de parmesan35

SANDWICH STEAK AMÉRICAIN

Steak de faux filet grillé, garni d'oignons sautés, de Gouda, de tomate et de mayonnaise à l'oignon française. Servi sur un pain brioché34

SANDWICH AU STEAK "TEXAS TOAST"

Steak de faux filet grillé, champignons et oignons sautés, fromage cheddar, bacon, lanières d'oignons frites et mayonnaise chipotle. Servi sur pain brioche grillé35

SANDWICH CORÉEN AU POULET FRIT

Poitrine de poulet frit garnie de kimchi, mayo à la sauce sriracha, salade de chou asiatique, tomates, oignons rouges et cornichons, sur pain brioché28

BURGER LE DEVILLE

Cheddar, iceberg émincée, tomates, oignons rouges grillés, tranches de cornichons sucrés et sauce maison Dinerbar27

BURGER AU CHEVAL

Tranches de bacon 'Double Cut' (épais) au rhum et au poivré, oeuf au plat, oignons caramélisés, cheddar fumé et dijonnaise fumée35

BURGER "BLACK LABEL"

Garni de gouda en croûte de panko, cheddar fort, bacon forêt-noire au poivre et mayo à la moelle de boeuf30

BURGER "FAT CAT"

Garni de côtes de boeuf braisée BBQ, cheddar blanc fort, iceberg émincée, tomates, oignons rouges grillés, ketchup épicé et mayonnaise barbecue à la racinette30

LA MEILLEURE GUÉDILLE DE HOMARD

5 oz de homard poché au beurre, mélangé à notre sauce citron-aïoli signature dans un petit pain brioché beurré. Servi avec des frites (Disponibilité limitée)35

À la recherche d'une option végétarienne: Remplacez votre galette pour un substitut à base de plante pour un extra 4

À Côtés

CASSOLETTE DE MAC'N CHEESE13	POÛTINE DISCO13.50	FRITES AU FROMAGE10.50	PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL6.50
MUFFINS CHEDDAR ET AU JALAPENO12	POÛTINE DISCO AU BACON17.50	FRITES AU PARMESAN11.50	LÉGUMES DE SAISONPM

DEVILLE

Menu de Lunch

Disponible du lundi au vendredi de l'ouverture jusqu'à 15h00. En restaurant uniquement

SALADS LUNCH

DEVILLE MACHO	23
GENERAL TAO	23
POULET CÉSAR	23
POULET FRIT	23

PÂTES

PÂTES CACIO E PEPE AVEC KALE ET CHAMPIGNONS SAUVAGES Pâtes Bucatini, poivre noir, Grana Padano, EVOO, rôties ail, pleurotes tranchés, chou frisé.....	24
BUCATINI ALLA CARBONARA Lardon, pâtes bucatini, Grana Padano & oeuf.....	25
CASSEROLE DE MAC'N CHEESE AVEC CÔTE DE BOEUF EFFILOCHÉE Côte de boeuf mijotée lentement et eflochée, nappée de sauce barbecue maison au bourbon et accompagnée d'une touche sucrée: notre mac'n cheese	26

SANDWICHES & BURGERS

GRILLED CHEESE DE PAIN BRIOCHÉ AU PARMESAN AVEC BACON AU POIVRE Gouda, cheddar et parmesan Grana Padano	23
HAMBURGER DOUBLE BACON-FROMAGE Deux galettes de boeuf garnies de cheddar et Monterey Jack, bacon maison et mayo umami sur pain brioché	24
DINERBAR CLUB JUNIOR Deux étages de pain brioché garnis de poulet rôti,bacon forêt-noire, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable	24
POULET FRIT, GAUFRE ET OEUF Poulet frit servi sur gaufre belge avec cheddaret bacon maison, nappé de sirop au beurre d'érable et garni d'un oeuf au plat.....	25

MIDI STEAK FRITES

Faux-filet de 7oz USDA, grillé puis tranché et garni avec de beurre Café de Paris.
Servi avec frites allumettes et sauce dijonnaise

DESSERTS

NOS FAMEUX BEIGNETS JR9
Parfait pour lunch. Servis chauds,avec sauce caramel et mousse au chocolat Nutella



Desserts

Tous nos desserts sont faits sur place avec amour

PAIN PERDU

Morceaux de pain doré frits, sirop d'érable chaud, compote de fraises et crème glacée à la vanille française.....

TARTE AUX POMMES A LA MODE

Avec sauce caramel et pacanes salées et crème glacée à la vanille française.....

TARTE A LA BANANE ET A LA CRÈME

Avec bananes caramélisées

POUDING CHOMEUR DOUBLE CHOCOLAT

Morceaux de gateau au chocolat cuit dans notre crème anglaise. Servi avec crème glacée à la vanille française.....

GÂTEAU DEVILLE'S FOOD CAKE

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

CASOLLETTE DE PAIN DE SINGE 'MONKEY BREAD'

Petites bouchées de brioche cuites au four, enrobées d'un mélange de cannelle et de cassonade, et garnies d'un glaçage fondant au beurre et au rhum, de pacanes caramélisées et de glace à la vanille française.....

Nos Fameux Beignets

Servis chauds,avec sauce caramel et mousse au chocolat Nutella

16

Shakes Classiques

VANILLE.....	8½
CHOCOLAT.....	8½
FRAISE.....	8½
MALT	10½
OREO	10½

Les Shakes Classé R

KITTY KAT	18½
18+ Shakes Alcoolisés	
BAILEYS, RUMCHATA, RHUM BACARDI ÉPICÉ, MORCEAUX DE TABLETTE DE CHOCOLAT KIT KAT™	
COOKIE MONSTER	18½
KAHLUA, CRÈME DE CACAO, BISCUITS CHIPS AHOY™, PÂTE À BISCUITS	
OH DANNY BOY	18½
WHISKY IRLANDAIS JAMESON, BAILEYS, DOSE D'ESPRESSO, LUCKY CHARMS	
TOASTED MARSHMALLOW	18½
LIQUEUR À L'ÉRABLE DU QUÉBEC LE RÉDUIT DE LÉO, NUTELLA™, GUIMAUVES GRILLÉES, SIROP DE CHOCOLAT	
TWINKIE	18½
RHUM ÉPICÉ SAILOR JERRY, CRÈME DE CACAO, SAUCE AU CARAMEL, AVEC UN TWINKIE™ EN GARNITURE	

Boissons

BOISSONS GAZEUSES	3½	MACCHIATO	4½
CAFÉ FILTRE	3½	LATTE.....	6
ESPRESSO.....	4	THÉ MIGHTY LEAF™.....	4
EAU (PLATE OU PÉTILLANTE).....	grand 7 /petit 5		

Suivez nous

