

Menu Déjeuner

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

Soupe du jour au choix du chef 10.00\$

TARTARE DE THON

Thon, avocat, concombres, oignons verts, vinaigrette au sésame et au soja, servi avec des croustilles de wonton 22,00\$ -SL

CALAMARS FRITS

Calmars légèrement assaisonnés et frits, servis avec une sauce marinara piquante et quartiers de citron 27,00\$ -SL

AILES DE POULET CHAPON

Ailes de poulet chapon marinées avec un choix de sauce: buffalo piquante, barbecue, aigre-douce épicée, ou herbes et ail servi avec des bâtonnets de céleri frais -SL

5 ailes - 15,00\$

9 ailes - 26,00\$

SALADES

SALADE COBB SHERATON

Mélange de laitues, tomates, bacon fumé, fromage bleu, oeuf mollet, poulet rôti, servi avec vinaigrette au vin rouge 25,00\$ -SG

SALADE MAISON

Laitue verte, oignons rouges, tomates cerises, baies de saison, pacanes caramélisées, servi avec vinaigrette citron et miel V-SG-SL

Entrée - 13,00\$

Repas - 20,00\$

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

Laitue romaine, vinaigrette César, servi avec du parmesan, câpres, bacon et des croûtons

Entrée - 15,00\$

Repas - 21,50\$

PÂTES

PENNE ROMANOFF

Penne al dente, sauce rosée à la vodka, poivre concassé, ail rôti, garni d'herbes fraîches, de parmesan râpé et ciboulette hachée 25,00\$ -V

RAVIOLI AUX FRUITS DE MER

Raviolis farcis de crevettes, crabe, homard et zeste de citron, servi dans une sauce à la crème, ail et brandy, garnis de tobiko et d'herbes fraîches 29,00\$

FRUITS DE MER

SERVIS AVEC ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT

FILET DE SAUMON

Saumon d'Atlantique poêlé, salsa à l'ananas 34,00\$ -SG

VIANDES

SERVIS AVEC ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT

POULET DE CORNOUAILLES

Poitrine de poulet de Cornouailles à la Diavola grillée 33,00\$ -SG-SL

7 OZ CONTRE-FILET AAA

Grillé et accompagné de frites et de sauce au vin rouge 40,00\$

COIN VÉGÉ

CHOU-FLEUR GRILLÉ

Steak de chou-fleur grillé, pois chiches rôtis et purée de poivrons rouges grillés 21,00\$ V-SG

"SHERATON ON THE STREET"

BURGER SHERATON

Burger de bœuf Angus, servi sur pain brioché, garni de laitue, tomates et oignons rouges, accompagné de frites 25,00\$

BURGER BRIE FUMÉ AU HABANERO

Burger de bœuf Angus, fromage brie fondant, mayonnaise maison à l'habanero fumée, laitue et oignons frits, servi sur pain brioché, accompagné de frites 29,00\$

CLUB SANDWICH

Poitrine de poulet, bacon, laitue, tomates et mayonnaise servi sur pain grillé, accompagné de frites 27,00\$ -SL

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE

Poitrine de bœuf fumée sur pain de seigle, moutarde de Dijon piquante, salade de chou et frites 29,00\$ -SL

FISH AND CHIPS

Filet de poisson frit, enrobé de panure maison, servi avec frites et sauce tartare maison 30,00\$ -SL

LES AJOUTS

AVEC L'ACHAT D'UN PLAT PRINCIPAL

Extra poulet grillé 12,00\$

Extra saumon 14,00\$

Extra tofu 9,00\$

Extra crevette tigrée 5\$ chacune

Extra fromage 5,00\$

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE ET BEURRE D'ARACHIDES

Gâteau au fromage, beurre d'arachides et fudge 15,00\$ -V

GÂTEAU AUX CAROTTES

Gâteau aux carottes moelleux et glaçage crémeux au fromage à la crème 13,00\$ -V

GÂTEAU AU CHOCOLAT IMPOSANT

Gâteau au chocolat classique 13,00\$

-SG: Sans Gluten -V: Végétarien -SL: Sans Lactose

Un frais de pourboire de 15% sera automatiquement ajouté à la facture pour les groupes de 10 personnes ou plus.

Lunch Menu

STARTERS

SOUP OF THE DAY

Chef's choice of the soup of the day 10.00\$

TUNA TARTARE

Tuna, avocado, cucumber, scallions and sesame-soy dressing, served with crispy wonton chips \$22.00 -DF

CRISPY CALAMARI

Breaded calamari, lightly seasoned and fried, served with zesty marinara sauce and lemon wedges \$27.00 -DF

CAPON CHICKEN WINGS

Marinated and fried Capon chicken wings with one choice of sauce: zesty buffalo, barbecue glaze, or garlic herb, served with fresh celery sticks -DF

5 wings — 15.00\$

9 wings — 26.00\$

SALADS

SHERATON COBB SALAD

Mix of lettuces, tomatoes, smoked bacon, blue cheese, soft-boiled egg and roasted chicken, served with red wine vinaigrette \$25.00 -GF

HOUSE SALAD

Green lettuce, red onions, cherry tomatoes, seasonal berries and caramelized pecans, served with lemon and honey vinaigrette -V -GF -DF

Starter — 13.00\$

Main — \$20.00\$

CLASSIC CAESAR SALAD

Romaine lettuce, Caesar dressing served with freshly grated Parmesan cheese, capers, bacon and crispy croutons

Starter — \$15.00

Main — \$21.50

PASTA

PENNE ROMANOFF

Al dente Penne, cracked pepper, roasted garlic and vodka rose sauce, served with fresh herbs and shaved Parmigiano-Reggiano \$25.00 -V

SEAFOOD RAVIOLIS

Shrimps, crab, lobster and lemon zest raviolis, served in a brandy and garlic cream sauce, garnished with tobiko and fresh herbs \$29.00

SEA FOOD

SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE AND STARCH

SALMON FILET

Pan-seared Atlantic salmon, pineapple salsa 34.00\$ -GF

MAIN COURSE

SERVED WITH SEASONAL VEGETABLE AND STARCH

CORNISH HEN

Grilled Cornish hen supreme « à la Diavola » \$33.00 GF -DF

7 OZ AAA NYC STEAK

Grilled steak with fries, served with a red wine sauce \$40.00

VEGETARIAN CORNER

GRILLED CAULIFLOWER

Grilled cauliflower steak, roasted chickpeas and grilled red peppers purée \$21.00 V -GF

SHERATON ON THE STREET

CLASSIC SHERATON BURGER

Angus beef burger served on a brioche bread, garnished with lettuce, tomatoes and red onions, with French fries \$25.00

SMOKY HABANERO BRIE BURGER

Melted Brie cheese, smoky habanero house-made mayo, Angus beef, lettuce and fried onions, served on a brioche bun with French fries \$29.00

CLUB SANDWICH

Seasoned chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes and mayo on a grilled country bread, served with French fries \$27.00 -DF

SMOKED MEAT SANDWICH

Smoked beef brisket on rye bread, garnished with zesty Dijon mustard, coleslaw and pickles, served with French fries \$29.00 -DF

FISH AND CHIPS

Atlantic cod loin deep fried in a house batter, served with French fries and house-made tartare sauce \$30.00 -DF

EXTRAS

WITH THE PURCHASE OF A MAIN COURSE

Grilled chicken \$12.00

Salmon filet \$14.00

Tofu \$9.00

Black Tiger Shrimp \$5.00 each

Cheese \$5.00

DESSERTS

PEANUT BUTTER CHEESECAKE

Peanut butter, fudge cheesecake slice \$15.00 -V

CARROT CAKE

Moist carrot cake with creamy cream cheese icing, topped with pecans \$13.00 -V

GIANT CHOCOLAT CAKE

Classic chocolate cake \$13.00

-GF: Gluten Free -V: Vegetarian -DF: Dairy Free

An additional gratuity fee of 15% will automatically be added to groups of 10 persons or more.