

## Entrées

### POTAGE OWL'S HEAD

Potage parmentier aux poireaux, pommes de terre et crème - croutons au thym et parmesan  
*Parmentier soup with leek, potato and cream - thyme and Parmesan crouton*

8\$

Extra bacon  
*Extra bacon*

3\$

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Bouillon de vin rouge, oignons, trio de fromage à fondue Compton  
*Red wine broth, onions, trio of Compton fondue cheese*

12\$

### CALMARS FRITS

Calmars frits avec mayo à la lime, sauce tomate aux olives et câpres  
*Fried calamari with lime mayo, tomato sauce with olives and capers*

14\$

### DUO DE TARTARE DE SAUMON

Tartare aux 2 saumons de la Fée des grèves avec remoulade de céleri-rave et pommes verte à la truffe  
*Tartare with 2 salmon from the Fée des Grèves with celeriac remoulade and green apple with truffles*

16\$

### RIS DE VEAU DE LA MONTAGNE

Ris de veau croustillant avec réduction de fond de veau et champignons frits  
*Crispy sweetbread with reduction of veal stock and fried mushrooms*

18\$

### FRUITS ET MER

Demi avocat avec bruschetta relevée, accompagné de crevettes géantes grillées  
*Half avocado with spicy bruschetta served with grilled jumbo shrimp*

16\$

### BRIE FONDANT

Brie fondant à la poire et sirop d'érable avec pain grillé  
*Pear and maple syrup fondant brie with toast*

16\$

### FRITES MAYO

Frites et mayonnaise maison  
*Fries and homemade mayonnaise*

6\$

## Salades

### SALADE DU BISTRO

Vinaigrette du jour avec légumes sur mesclun et roquette  
*Vinaigrette of the day with vegetables on mesclun and arugula*

9\$

Extra poulet grillé  
*Extra bacon*

5\$

### CÉSAR MTN HAUS

Salade César de notre montagne avec bacon grillé, crouton et parmesan  
*Caesar salad from our mountain with grilled bacon, croutons and Parmesan*

12\$

### SALADE CONTEMPORAINE

Salade quinoa, kale, pomme, citron confit et miel  
*Quinoa salad, kale, apple, candied lemon and honey*

13\$

 : Convient aux végétariens / Vegetarian friendly

## Pizzas et burgers

### PIZZA MARGHERITA

Pizza aux fromages de Compton avec sauce pizza maison et basilic frais  
*Compton cheese pizza with homemade pizza sauce and fresh basil*

18\$

### PIZZA DOUBLE PEPPERONI

Pizza au fromage Monterey Jack avec pepperoni et salami génois  
*Pizza with Monterey Jack cheese with pepperoni and Genoese salami*

20\$

### PIZZA VÉGÉTARIENNE

Pizza avec olives, artichaut mariné italien, roquette et réduction de balsamique  
*Pizza with olive, Italian marinated artichoke, arugula and balsamic reduction*

19\$

### BURGER OWL'S HEAD

Avec bacon, cheddar fort, roquette et oignons frits  
*With bacon, aged cheddar, arugula and fried onions*

19\$

### BURGER POULET TEQUILA

Jalapeno, coriandre, oignons rouges, ail et tequila - une nouvelle façon de vous réchauffer!  
*Jalapeno, cilantro, red onions, garlic and tequila - a new way to warm you up!*

19\$


### GRILLED CHEESE HABANERO JACK

Grilled cheese au fromage Monterey Jack et purée d'Habanero avec poire  
*Grilled cheese with Monterey Jack cheese and Habanero puree with pear*

18\$

Extra prosciutto

3\$

 Option végétarienne  
*Vegetarian option*

15\$

## Plaisirs réconfortants

### CHILI OWL'S HEAD À LA VIANDE

Chili à la viande avec tortillas, cheddar et coriandre fraîche  
*Meat chili with tortillas, cheddar and fresh cilantro*

15\$

### PÂTES DU MOMENT

Demandez au service qu'on vous décrive le plat de pâtes du moment  
*Ask the service to describe the pasta dish of the moment*

20\$

### POUTINES CARNITAS DE PORC

Poutine avec porc effiloché croustillant et sauce maison  
*Poutine with crispy pulled pork and homemade sauce*

16\$

### NACHOS GRATINÉS GARNIS

Avec crème sure, salsa, guacamole et cheddar  
*With sour cream, salsa, guacamole and cheddar*

18\$

### AILES DE POULET

Ailes de poulet - sauce au choix : chimichurri, piquante, ail et miel  
*Chicken wings- sauce of your choice: chimichurri, spicy, garlic and honey*

8 - 16\$    16 - 25\$    24 - 35\$

### ASSIETTE DE SMOKED MEAT DELUXE À PARTAGER

Smoked meat de Coaticook avec cornichons frits - salade de chou et coriandre avec frites  
*Coaticook smoked meat with fried pickles - coleslaw and cilantro salad with fries*

28\$

### MAC & CHEESE

Servi avec crumble de Doritos et bacon  
*Served with Doritos crumble and bacon*

12\$

### FISH & CHIPS MAISON

Morue panée à la Owl's Head avec sauce tartare, frites et chou  
*Owl's Head breaded cod with tartar sauce, fries and cabbage*

21\$

# TABLE D'HÔTE

## Entrée

### ENTRÉE DU MOMENT

## Plat principal (au choix)

### PÂTES DU MOMENT

*PASTA OF THE MOMENT* 41\$

### PIZZA DU JOUR

*PIZZA OF THE DAY* 41\$

### VIANDE ET ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT

*MEAT AND SIDES OF THE MOMENT* 48\$

### POISSON ET ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT

*FISH AND SIDES OF THE MOMENT* 46\$

### FONDUE CLASSIQUE, VÉGÉTARIENNE OU AU FROMAGE

*CLASSIC, VEGAN OR CHEESE FONDUE* 45\$

Légumes du marché  
*Market veggies*

Choix de viandes ou de protéines végétales  
*Choice of meats or vegetable proteins*

Gratin dauphinois  
*Dauphinoise potatoes*

## Dessert (au choix)

### GÂTEAU AU FROMAGE

*CHEESECAKE*

### MOUSSE CHOCOLAT, AMARETTO ET BAILEY'S

*CHOCOLATE MOUSSE, AMARETTO AND BAILEY'S*

### CRÈME BRÛLÉE

*CREME BRULEE*

### POUDING CHÔMEUR

*CHÔMEUR PUDDING*

Extra crème glacée  
*Extra ice cream*

3\$

Les taxes ne sont pas incluses dans les prix affichés.  
*Taxes are not included in the prices displayed.*