

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

POUDING CHÔMEUR traditionnel maison et sa boule de crème glacée vanille <i>Traditional homemade MAPLE PUDDING CAKE served with a scoop of vanilla ice cream</i>	10
GÂTEAU FROMAGE OREO <i>OREO CHEESECAKE</i>	12
GÂTEAU TRIPLE CHOCOLAT <i>TRIPLE CHOCOLATE CAKE</i>	12



NOS BOISSONS / OUR DRINKS

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS



Café / Coffee	3.25
Espresso	3.50
Espresso double	4.50
Cappuccino	5
Latte	5
Thé / Tea	3.25
Chocolat chaud d'antan avec guimauves <i>Old fashioned hot chocolate with marshmallows</i>	7

Option lait végétal possible / Plant milk option available

MENU ENFANT <i>KID'S MENU</i>	
Burger et frites <i>Burger and fries</i>	10
Doigts de poulet et frites <i>Chicken fingers and fries</i>	10
Mini poutine <i>Mini poutine</i>	10
Pâtes du jour <i>Pasta of the day</i>	10
Servi avec un breuvage <i>Served with a drink</i>	

BOISSONS FROIDES COLD DRINKS

Boissons gazeuses <i>Soft drink</i>	3.25
Sélection de jus <i>Selection of juice</i>	3.25
Shirley Temple	5
Thé glacé / Iced tea	3.25
Ginger Beer	4
GURU	5.75
Evian pétillante 1L	7.75
Prêt à boire / Cooler	8.25
Cidre Milton / Milton cider	8.25

Menu Bistro

**MTN
HAUS**
RESTO-BAR



À PARTAGER / SHAREABLES

FRITES avec sa mayonnaise épicée <i>FRIES with a spicy mayonnaise</i>	8
CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE chaudes à la cajun <i>Warm cajun potato CHIPS</i>	12
RONDELLES D'OIGNONS à la bière <i>Beer battered ONION RINGS</i>	10
AILES DE POULET maison dans une marinade BBQ <i>Homemade BBQ CHICKEN WINGS</i>	(8) 14 (16) 25
BRIE FONDANT confiture de bacon et oignons à la bière Owl's Head, noix, le tout servi avec croûtons <i>BAKED BRIE: bacon and onions jam made with Owl's Head beer, nuts, and served with croutons</i>	18
LA PLANCHE DU SKIEUR Assortiment de frites, ailes de poulet et rondelles d'oignons <i>THE SKIER'S BOARD: Assortment of fries, chicken wings, and onion rings</i>	27
TREMPETTE RÉCONFORTANTE CHAUDE aux artichauts et épinards servie avec croustilles de pommes de terre chaudes <i>WARM ARTICHOKE AND SPINACH DIP served with warm potato chips</i>	19
NACHOS EN AVALANCHE servis avec salsa de tomates, crème sure, poivrons, olives et haricots noirs, le tout gratiné! <i>AVALANCHE NACHOS, topped with cheese, peppers, olives, and black beans, baked in the oven, and served with tomato salsa and sour cream</i>	24
EXTRA: Porc effiloché / Pulled pork	+7

À ne pas manquer Don't miss

Les mercredis
feu de foyer
Fireside Wednesdays

Soirée acoustique
et plat réconfortant
Acoustic evening and comfort food

16h à 19h



NOTRE COIN SOUPE / THE SOUP CORNER

SOUPE DU JOUR MAISON <i>HOMEMADE SOUP of the day</i>	9
SOUPE À L'OIGNON traditionnelle gratinée au fromage suisse <i>TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP topped with baked swiss cheese</i>	13
SOUPE-REPAS ASIATIQUE avec lanières de poulet, vermicelles de riz, généreux morceaux de légumes, dans un bouillon au gingembre, citronnelle et sésame <i>ASIAN SOUP with chicken strips, rice vermicelli, and vegetables, served in a ginger, lemongrass, and sesame broth</i>	18

Sans gluten / Gluten free

Végétarien / Vegetarian

À ne pas manquer Don't miss

Tous les samedis
Every Saturday

Après-ski festif en musique
Festive musical après-ski

15h à 18h30



NOS PIZZAS / OUR PIZZAS

-  **MARGHERITA** Sauce tomate, mozzarella et basilic frais 18
Tomato sauce, mozzarella, and fresh basil
- CAPRICIOSA** Sauce tomate, pepperoni, calabrese et mozzarella 23
Tomato sauce, pepperoni, calabrese, and mozzarella
-  **FORESTIÈRE** crème d'oignons caramélisés, ail rôti, champignons sautés, roquette, parmesan, fromage de chèvre et coulis balsamique 20
WOODLAND cream of caramelized onions, roasted garlic, sautéed mushrooms, arugula, parmesan, goat cheese, and balsamic coulis
-  Disponible avec croûte de chou-fleur +10
Cauliflower crust available



NOS POUTINES / OUR POUTINES

- LA CLASSIQUE** Frites, fromage en grains nappé de la délicieuse sauce Owl's Head 16
THE CLASSIC Fries and cheese curds covered in Owl's Head's signature sauce
- VIANDE FUMÉE** Poutine garnie de viande fumée à l'ancienne, d'oignons verts et sa délicieuse moutarde à l'érable 19
SMOKED MEAT Poutine garnished with old-fashioned smoked meat, green onions, and a delicious maple mustard coulis
- PORC EFFILOCHÉ** Poutine garnie de porc effiloché maison 19
PULLED PORK Poutine served with homemade pulled pork

ARDOISE

**Cuisine d'inspiration
mercredi, jeudi et
vendredi soir**

*Inspired cuisine Wednesday,
Thursday, and Friday evening*

**Saveurs réconfortantes
Comforting flavors**

*Réservation requise
Reservation required

NOTRE COIN SANTÉ / THE HEALTHY CORNER

-  **BUDDHA BOL** riz brun, carottes, concombres, wakamés, edamames, radis, épinards, vinaigrette soya, érable et sésame 17
BUDDHA BOWL: brown rice, carrots, cucumbers, wakames, edamames, radish, spinach, with a soy maple sesame dressing
-  **BOL SANTÉ** quinoa, chou rouge émincé, épinards, betteraves, radis, pommes, fromage de chèvre des neiges, noix de Grenoble et sa vinaigrette maison miel et citron 17
POWER BOWL: quinoa, minced red cabbage, spinach, beets, radish, apples, goat cheese and walnuts with homemade honey and lemon dressing
-  **PETITE VERDURE** laitue mesclun, concombres, radis, tomates, julienne de carottes et vinaigrette balsamique 12
SMALL GREENS: mesclun lettuce, cucumbers, radish, tomatoes, julienned carrots, and a balsamic dressing
- EXTRA:** Falafel +5 / Poulet grillé +8 / Saumon fumé +8
Falafel +5 / Grilled chicken +8 / Smoked salmon +8



NOS SANDWICHS / OUR SANDWICHES

Nos burgers et sandwichs sont accompagnés de frites ou salade
Our burgers and sandwiches are served with fries or salad


POUTINEZ VOTRE SANDWICH / Poutine your sandwich +6

 **GRILLED CHEESE DE LA MONTAGNE** confiture d'oignons, fromage de l'Abbaye Saint-Benoit-du-Lac et fromage de chèvre 18
MOUNTAIN GRILLED CHEESE: onions jam, cheese from Saint-Benoit-du-Lac Abbey and goat cheese

BURGER OWL'S HEAD galette de bœuf 8oz AAA, recouverte d'une confiture de bacon et oignons à la bière Owl's Head, fromage de l'Abbaye Saint-Benoit-du-Lac, laitue et tomates, mayonnaise assaisonnée, dans un pain brioché 22
OWL'S HEAD BURGER: 8oz, AAA beef patty garnished with Owl's Head beer, onions and bacon jam, cheese from Saint-Benoit-du-Lac Abbey, lettuce, tomatoes, seasoned mayonnaise, served on a brioche bun

BURGER RODÉO galette de bœuf 8oz AAA, fromage de l'Abbaye Saint-Benoit-du-Lac, rondelles d'oignons, bacon, sauce BBQ, laitue et tomates, dans un pain brioché 22
RODEO BURGER: 8oz AAA beef patty garnished with cheese from Saint-Benoit-du-Lac Abbey, onion rings, bacon, BBQ sauce, lettuce, and tomatoes, served on a brioche bun

BURGER DE POULET poitrine de poulet marinée grillée, garnie d'une mayonnaise à l'ail rôti, fromage de l'Abbaye Saint-Benoit-du-Lac, laitue, tomates et oignons rouges, dans un pain brioché 22
CHICKEN BURGER: marinated and grilled chicken breast garnished with a roasted garlic aioli, cheese from Saint-Benoit-du-Lac Abbey, lettuce, tomatoes, and red onions, served on a brioche bun

 **BURGER VÉGÉ** savoureuse galette maison aux haricots noirs, fromage de l'Abbaye Saint-Benoit-du-Lac, garnie d'une mayonnaise assaisonnée, laitue, tomates et oignons rouges, dans un pain brioché 19
VEGGIE BURGER: savoury homemade bean patty, cheese from Saint-Benoit-du-Lac Abbey, lettuce, seasoned aioli, tomatoes, and red onions, served on a brioche bun



SAMEDIS STEAKHOUSE

STEAKHOUSE SATURDAYS

Pendant les samedis Steakhouse à Owl's Head, savourez nos pièces de viandes, servies en plusieurs coupes variées, ou laissez-vous tenter par nos plats soigneusement préparés par nos chefs.

During Steakhouse Saturdays at Owl's Head, enjoy our selection of meats, served in a variety of cuts, or indulge in delicious meals, carefully prepared by our chefs.

OPTIONS RAPIDES

QUICK OPTIONS

**CHOIX TOUT INDIQUÉ
POUR RETOURNER RAPIDEMENT
SUR LES PISTES!**

*THE PERFECT CHOICE TO QUICKLY
RETURN TO THE SLOPES*



PLAT DU JOUR
réconfortant fait maison 18

*DAILY SPECIAL
Homemade comfort food*

CHILI TRADITIONNEL
fait maison, à la viande avec
haricots accompagnés
de fromage, crème sure et
oignons verts 18

*Homemade CHILI CON CARNE
with beans, topped with cheese,
sour cream, and green onions*

