

Déjeûners Isaac's Way

*Menu disponible les samedis dès 9h, et les dimanches de 10h à 14h.
Nos déjeûners sont maintenant garnis de fruits frais!*

Le pain doré à la cannelle

*Un classique Canadien!
Trois morceaux de pain au choix,
trempés dans les oeufs, et grillés avec cannelle!
Servi avec bacon, saucisses ou jambon.*
8 \$

Frittata maison d'Isaac

*Une omelette italienne ouverte fourrée de
bacon, champignons, oignons, tomates,
pommes de terre et fromage.
Servie avec pain grillé ou un muffin anglais.*
9 \$

Les omelettes d'Isaac

*Notre omelette trois oeufs est fourrée de légumes
et couronnée de fromage fondu.
Servie avec pain grillé ou un muffin anglais.*
Omelette végétarienne 8 \$
Omelette de jambon et fromage suisse 9 \$

Oeufs et saucisses chorizo épicées

*Pour démarrer votre journée,
essayez les saucisses chorizo locales de qualité
avec deux oeufs, des pommes de terre sautées
et du pain grillé ou un muffin anglais.*
9 \$

Un combo classique

*"Déjeuner réveil!"
Jambon, saucisses ou bacon
avec deux oeufs, pommes de terre sautées,
et pain grillé ou un muffin anglais.*
8 \$

Sandwich pour déjeuner?

*Jamais trop tôt pour un bon sandwich!
Un oeuf frit avec sauce Worcestershire, bacon
croustillant, tomate, et fromage cheddar.
Servi avec pommes de terre grillées.*
7 \$

Les oeufs bénédicte au saumon fumé

*Deux oeufs pochés, saumon fumé, épinards,
fromage mozzarella et sauce hollandaise
sur un muffin anglais.
Servi avec des pommes de terre grillées.*
11 \$

Les oeufs bénédicte traditionnels

*Un déjeuner favori d'Isaac!
Deux oeufs pochés avec jambon, fromage suisse et
sauce hollandaise sur un muffin anglais.
Servi avec des pommes de terre grillées.*
9 \$

Les oeufs bénédicte de Sante Fe

*Deux oeufs pochés, de la guacamole,
des champignons, des tomates, des épices cajun et
sauce hollandaise sur un muffin anglais.
Servi avec des pommes de terre grillées.*
9 \$

Poutine de Jesse

*Jesse vous séduira avec ce plat typiquement
montréalais! Pommes de terre sautées, tranches de
tomates, oignons, assaisonnement Cajun, fromage
fondu, avec une sauce Hollandaise. Magnifique!*
Poutine végétarienne 7 \$
Poutine de légumes et chorizo (ou bacon) 9 \$

Bière

Moosehead Pale Ale Moosehead Light Moosehead Lager

3,75 \$ (verre 12 oz) et 5 \$ (verre 17 oz)
15 \$ pour un pichet

Pumphouse Blueberry Ale

4 \$ (verre 12 oz) et 5,50 \$ (verre 17 oz)
16 \$ pour un pichet

Rickard's White

Rickard's Red

Clancy's Amber Ale

4 \$ (verre 12 oz) et 5,50 \$ (verre 17 oz)
16 \$ pour un pichet

Picaroon's Irish Red

Picaroon's Best Bitter

Picaroon's Seasonal

4 \$ (verre 12 oz) et 5,50 \$ (verre 17 oz)
16 \$ pour un pichet

Stella Artois

4,50 \$ (verre 12 oz) et 6,50 \$ (17 oz)
19 \$ pour un pichet

"Bière du Mois"

Chez Isaac's Way nous aimons essayer
de nouvelles bières, alors demandez
au serveur pour la nouveauté.

Rouge

Vin Maison (oo) Naked Grape

Shiraz (Canada)
6 \$ / 24 \$

Merlot (ot) Marcus James

(Argentine)
6,25 \$ / 25 \$

Sangiovese Merlot (ot) Zonin Primo Amore

(Italy)
6,50 \$ / 26 \$

Malbec (oo) Finca Flichman

Misterio (Argentine)
6,50 \$ / 26 \$

Pinot Noir (oo) Patriarche

(France)
7 \$ / 27 \$

Cab Sauvignon (oo) Finca Flichman

Reserva (Argentine)
7,50 \$ / 28 \$

Zinfandel (oo) Woodbridge

(Californie)
7,50 \$ / 28 \$

Tempranillo (oo) Torres Coronas

(Espagne)
8,25 \$ / 29 \$

Roodeberg (oo) KWV

(Afrique du Sud)
8,25 \$ / 29 \$

Shiraz (oo) McWilliam's

(Australie)
8,50 \$ / 30 \$

Blanc

Vin Maison (ot) Naked Grape

Sauvignon Blanc (Canada)
6 \$ / 24 \$

Pinot Grigio (ot) Barefoot

(Californie)
6,25 \$ / 25 \$

Sauvignon Blanc (ot) Two Oceans

(Afrique du Sud)
6,25 \$ / 25 \$

Torrontes P. Grigio (oo) Fuzion Alta

(Argentine)
6,25 \$ / 25 \$

Riesling (oo) Deinhard Classic

(Allemagne)
6,50 \$ / 26 \$

White Shiraz (ot) Banrock Station

(Australie)
6,50 \$ / 26 \$

Chardonnay (oo) Lindemans Bin 65

(Australie)
7 \$ / 27 \$

Wolf Blass Red Label

Unwooded Chardonnay (oo) (Australie)
7,75 \$ / 28 \$

d'Arenberg The Stump Jump

"Blanc" (oo) (Australie)
8,50 \$ / 30 \$

Sauvignon Blanc (oo) Santa Rita Reserva

(Chili)
8,50 \$ / 30 \$

Cocktails

*cocktails 6 \$ **cocktails 8 \$

Fogcutter *

brandy, rhum, gin, citron, et ananas

Frost Bite **

chocolat, curaçao bleu, tequila, et crème

Blue Heaven *

curaçao bleu, rhum, amaretto, ananas, et lime

Cranberry Beach *

vodka, liqueur de pêche, orange et canneberges

Black Banana **

martini au vodka, crème de banane, kablua

Dreamsicle *

version pour adulte du creamsicle!

Gin Sunny *

gin rafraichissant, limonade et bulles

Rowdy Ruth **

vodka, fraises, et citron frais pressé

Sir Alexander **

crème de cacao, gin, muscade et crème

Dutch Velvet *

menthe, chocolat, banane et crème

Candy Apple *

vodka, lime, sprite, et grenadine

Caramilk Bar **

bailey's au caramel, chocolat, et beurre caramel

Les cocktails traditionnels

sont aussi disponibles.

Les munchies et les salades

Samosas au poulet et au bourbon

"Que c'est bon!", vous direz-vous en mangeant ces trois samosas de poulet mariné bourrés de saveur... et la sauce douce au bourbon et gingembre... quel bonheur! 8 \$

Cigares de chorizo

Ces bouchées améliorées sont délicieuses! Faites de saucisses chorizo locales, champignons & fromage à la crème. Ces cigares sont servis "sans fumé" avec crème sure. 9 \$

Les frites aux patates douces

Servies avec notre vinaigrette crémeuse au basilic. Vraiment savoureux avec une bière froide! 8 \$

Les nachos d'Isaac

Une montagne de tomates, poivrons verts, oignons, salsa, piments fort, fromage fondu et crème sure. Ajoutez de la guacamole assaisonnée pour 2 \$.

Les nachos épicés à la saucisse chorizo 14 \$

Les nachos au poulet grillé 13,5 \$

Les nachos aux légumes 11 \$

Bruschetta méditerranéenne

Vous les adorez! Fromage feta, poivrons rouges rôtis, olives kalamates, tomates, oignons rouges et assaisonnement. C'est l'amour! 9 \$

Trempeur à l'artichaut et au bacon

Essayez notre nouvelle recette de trempette! Chaude et consistante à souhait, elle se sert avec des nachos croustillants et des tranches de baguette parisienne. 10 \$

Assiette de saumon fumé

Vous cherchez un amuse - geule pour accompagner votre vin? Saumon fumé, crudités, fromage et pain frais. 12 \$

Le Skinny Dipper

Une entrée estivale, légère et saine. Vous allez aimer notre sauce crémeuse au basilic et notre trempette aux poivrons rouges rôtis et pacanes! Servie avec crudités et pain frais. 10 \$

Chèvre et chutney

Le fromage de chèvre rechauffé et garni avec des noix et des graines, accompagné de pain frais et de chutney d'Isaac. 9,5 \$

Salade César aux crevettes cajun

Notre nouvelle vinaigrette César vaut le coup! Et que dire quand elle accompagne dix crevettes grillées à la cajun... mmm!

Laitue romaine croquante, croûtons maison, vrai bacon et parmesan fraîchement râpé. 13 \$

Salade asiatique

Savourez les saveurs d'Orient.

Poulet sesame et ail, servi sur un mélange de verdure avec carottes râpées, oignons, piments rouges, pois chiches et graines de sesame. 12 \$

Salade au saumon fumé

Saumon fumé "au four" servi sur un mélange de laitue avec concombres, oignons tranchés, canneberges séchées, mandarines, noix de Grenoble, et arrosé d'une vinaigrette aux agrumes. 13 \$

J'adore les épinards!

Épinards frais, poivrons rouges, bacon, oeufs, amandes, champignons et fromage avec vinaigrette crémeuse à base de basilic. 11 \$
Ajoutez du poulet 3 \$.

Salade au steak balsamique

Tendres tranches de contre-filet grillées servies sur un lit de verdure, avec tomates, poivrons rouges, oignons et champignons. Vous aimerez cette salade garnie de fromage feta et arrosée de notre vinaigrette balsamique à la dijonnaise! 14 \$

Isaac's Way toute la journée!

Notre menu de la journée est disponible de 11h à la fermeture.

Végétarien

Poulet

Salade aux lentilles et bulgure

Faites du bien à votre corps avec cette salade santé au goût d'aneth et de feta. Légumes hachés, lentilles, blé concassé assaisonnés et garnis de noix de Grenoble. Miam!

9,5 \$

Quesadilla aux légumes

Des tortillas de blé entier remplies de zucchini, épinards, poivrons grillés, oignons et fromage. Servies avec de la crème sure, salsa, verdure et riz sauvage.

11,5 \$

Focaccia aux légumes grillés et fromage suisse

Légumes grillés, fromage suisse, épinards frais et mayonnaise au pesto. Un sandwich délicieux servi sur pain focaccia avec soupe ou pommes de terre au choix.

10 \$

Curry au tofu et à la noix de coco

Tofu mariné et grillé avec légumes mélangés puis assaisonné de notre sauce au curry et à la noix de coco, le tout servi sur un lit de riz sauvage avec pain frais!

12 \$



Spéciaux Assiette rouge 9 \$

Servis du lundi au vendredi de 11 h à 14 h, ces plats signés Isaac's Way sont adorables, délicieux, et différentes d'un jour à l'autre! Demandez à votre serveur:

"Quelles sont vos assiettes rouges aujourd'hui?"

Sandwich au poulet méditerranéen

Tranches de poulet sautées aux tomates, olives, kalamata, oignons, ail, épinards, et fromage parmesan. Servies sur pain multigrains avec choix d'accompagnement.

11,5 \$

Curry de poulet aux pommes

Un favori! Lanières de poulet sautées dans une sauce douce au curry rouge, avec des tomates et des oignons, garnies de notre chutney aux pommes, servies sur riz.

11,5 \$ / 15 \$

Burger au poulet croustillant

Une viande tendre dans un enrobage croustillant. Une poitrine de poulet panée et frite, garnie de fromage suisse, bacon, laitue, tomates, et sauce ranch. Servie sur un Kaiser avec pommes de terre au choix.

11,5 \$

Club au poulet sur focaccia

Un sandwich favori avec une poitrine de poulet, bacon, laitue, tomates et mayonnaise. Parfait sur le pain focaccia. Servi avec soupe ou pommes de terre au choix. Ajoutez du fromage suisse ou cheddar pour 1 \$.

11 \$

Nos sandwiches and burgers viennent avec votre choix de frites, riz sauvage, verdure ou soupe du jour.

Si vous désirez opter pour la salade du jardin d'Isaac, la salade César crémeuse, ou les pommes de terre sucrées frites, ajoutez 2 \$.

Ce menu est disponible de 11h à la fermeture.

Isaac's Way toute la journée!

Agneau, Bœuf & Porc

Fruits de mer

Bœuf sauce balsamique et fromage bleu

Des tranches de fillet de bœuf de qualité supérieure sautées avec une sauce balsamique, des oignons, des champignons et du poivron rouge et nappées de bleu fondu! Servi sur pain multigrains avec plat d'accompagnement au choix.

13,5 \$

Hamburger d'agneau au curry

Agneau haché assaisonné avec curry et couronné d'une sauce aux poivrons rouges rôtis et pacanes, avec épinards et fromage de chèvre. Essayez ce nouveau plat avec des frites aux patates douces pour 2 \$.

12,5 \$

Hamburger de saucisses chorizo

Goûtez ce mélange de saucisse et bœuf avec laitue, tomates, oignons, fromage mozzarella et pesto. Savourez-le avec votre accompagnement favori.

11 \$

Hamburger gargantuesque

Un défi pour votre mâchoire! Garni de rondelles d'oignon, fromage mozzarella, laitue, tomates, champignons grillés et notre mayo de pesto. Servi avec pommes de terre au choix.

10,5 \$

Le burger au BBQ

Notre hamburger favori! Cinq onces de bifteck haché assaisonné de sauce BBQ et garni de fromage, oignons grillés, bacon, laitue et tomates. Avec des frites?

10,5 \$

Focaccia au saumon fumé

Amateurs de saumon fumé, ce sandwich est pour vous! Saumon fumé, concombre, oignon tranché, poivron rouge sur pain focaccia accompagné de notre nouvelle sauce à l'aneth et au citron.

12 \$

Galettes de poisson à la sauce aneth et citron

Ce ne sont pas des galettes de poisson ordinaires! L'aiglefin et le saumon vont tellement bien ensemble que la nouvelle sauce à l'aneth et au citron leur fait une ovation! Salade de verdure en accompagnement.

11,5 \$

Ragoût de poisson et salade de verdure

Sur la côte Est, on raffole de ce plat! Une généreuse portion de fruits de mer mijotés dans un ragoût de tomates et légumes assaisonnés à la manhattan! Sans produit laitier. Accompagné de pain et salade de verdure.

11 \$ (ragoût seul 8 \$)

Aiglefin et frites

Un classique favori! Deux (ou trois) généreuses portions d'aiglefin, recouvert de pâte et frit à point. Servi avec frites maison.

deux portions d'aiglefin 12,5 \$ / trois portions 15 \$

Aiglefin au poivre et citron

Ces morceaux d'aiglefin sont légèrement panés assaisonnés et servis pour votre plaisir! Servis avec pommes de terre au choix. Un dîner populaire.

12 \$

Soirée chez Isaac's Way

Informez-vous sur nos *petites douceurs* du jour auprès de votre serveur!

Notre menu du soir est offert dès 16h.

Filet de bœuf aux poivrons et piments 17 \$

Epicé si vous voulez. Oui, nous pouvons l'assaisonner à votre goût!
Des tranches de filet de bœuf sautées avec un mélange de poivrons et piments - verts et rouges, hongrois et jalapeños - le tout relevé d'une sauce au jus et servi sur un pilaf de riz sauvage.

Contre-filet de bœuf 18 \$

Nos contre-filets de bœuf première qualité de huit onces sont cuits à votre goût! Juteux et savoureux! Servi avec légumes rôtis et pommes de terre au choix. Aimeriez-vous un verre de Stella Artois?

Porc coupe française au chutney de tomates et gingembre 16 \$

Oh là là! ce magnifique steak de porc désossé à la française, en tranche épaisse, est grillé et garni de notre nouveau chutney de tomates et gingembre. Quel délice! Accompagné de légumes grillés et de patates douce en purée.

Filet de porc sauce apricot 17 \$

Un filet tendre, assaisonné de cinq épices, ce plat savoureux vous plaira. Accompagné d'une sauce aux apricots et gingembre. Servi avec légumes rôtis et riz sauvage pilaf ou pommes de terre. Miam!

Saumon aux poivrons rouges et pacanes rôtis 18 \$

Un beau filet de saumon de l'Atlantique couronné de notre pesto maison aux pacanes rôtis et poivrons rouges rôtis. Servi avec légumes rôtis et riz ou pommes de terre au choix. Un verre de Pinot Noir accompagne bien ces riches saveurs.

Aiglefin méditerranéen 17 \$

Une généreuse portion d'aiglefin juteux couronné d'un mélange aux tomates, olives kalamata, poivrons rouges rôtis, huile d'olive et fines herbes. Ce délicieux poisson vous est servi avec des légumes rôtis, riz sauvage ou pommes de terre.

Truite Dukka 17 \$

Un filet de truite de Terre-Neuve enrobé d'un mélange de noix et graines, et grillé à point. Servi avec légumes rôtis et riz sauvage ou pommes de terre au choix. Une saveur à découvrir!

Linguine aux fruits de mer 18 \$

De savoureuses pétoncles, crevettes, et aiglefin assaisonnées et grillées avec tomates. Servies sur des pâtes linguine avec une belle sauce crémeuse cajun. Un plat favori!

Soirée chez Isaac's Way

Poulet farci au fromage de chèvre et canneberges 18 \$

Si bon que ce plat s'envole rapidement! Poulet farci de canneberges et fromage de chèvre, mariné au sirop d'érable et dijon. Servi avec des légumes rôtis et riz sauvage pilaf.

Penne aux saucisses chorizo 16 \$

Ces saucisses chorizo locales sont un vrai régal! Servies avec des oignons, poivrons rouges, tomates, épinards et un pesto crémeux au basilic sur des nouilles penne, avec pain à l'ail.

Poulet carbonara 17 \$

Tranches de poulet, champignons frais, tomates séchées au soleil et bacon fumé, le tout grillé dans une sauce carbonara sur penne. Un verre de Chardonnay pour compléter ce bon repas?

Curry de poulet aux pommes 15 \$

De délicieuses tranches de poulet grillées dans une sauce au curry rouge avec tomates fraîches et tranches d'oignons garnies de notre chutney aux pommes. Servies avec pain à l'ail et riz sauvage. Accompagnez-le d'un verre de Shiraz Blanc d'Australie.

Poulet bourbon 17 \$

Vous nous avez supplié de le mettre au menu, eh bien, le voici! Une poitrine de poulet (8 oz) marinée dans une sauce douce au bourbon et gingembre et rôtie à la perfection. Un plat délicieux accompagné de patates douces en purée et de légumes de saison. Qu'on se le dise... personne n'a envie de le partager!

Linguine Végétarien 15 \$

Vous vous souviendrez de ce plat estival de légumes sautés et fromage parmesan sur pâtes linguine au pesto. Servi avec pain à l'ail. Essayez-le avec un Pinot Grigio!

Gâtez-vous!

Gâteaux, tartes, ou gâteaux fromage... tous ces délices sont de notre chef Laurie Richard!

Un dessert gourmand!

Ce menu est disponible de 16h à la fermeture.