



ENTRÉES

- SOUPE À L'OIGNON **G/L/SU**
 SOUPE DU MOMENT
 CHAUDRÉE DE LA MER **L/C/SF**
 PAIN MAISON **G/L/E**
 SALADE ROQUETTE **L/SU**
Champignons de Paris, noix de Grenoble, vinaigrette balsamique, parmesan
 SALADE CÉSAR **G/L/E/M/SU/F**
 TARTARE DE SAUMON **E/M/SU/F**
Mayonnaise, moutarde de Meaux, fenouil, câpres
Plat principal avec frites
 HOUMOUS **G/E/SE**
 FRITES MAISON **E**
Mayonnaise Chipotle
 POUTINE **G/L/CE/S**
Extra : galette de boeuf Wagyu
 AILES DE POULETS **G/E/SU**
Sauce BBQ maison
 CALAMARS FRITS **G/E/M/SU**
Aïoli à l'ail noir
 SAUTÉ DE LÉGUMES **G/L/S/SU/SE**
Tofu frit à l'asiatique et au sésame

PLATS À PARTAGER

- 19 FAUX-FILET DE BOEUF 14 OZ **G/L/E/S/SE** 95
 16 *Purée de pomme de terre, jus de*
 18 *cuisson*

PLATS

- 17 POULET CROUSTILLANT **G/L/SU/S** 36
Pain pinsa, sauce BBQ maison, légumes croquants, vinaigrette ranch avec frites
 18 BURGER DE BOEUF WAGYU **G/L/E/SU** 36
 24 *Monteray Jack, oignons confits à l'érable, bacon, aïoli à l'ail noir, tomate, roquette avec frites*
 48 JOUE DE BŒUF **L/SU** 39
 26 *Sauce au miel, polenta*
 12 *crémeuse, carottes braisées*
 CUISSE DE CANARD CONFITS **SU** 32
 16 *Pommes de terre sarladaises,*
 16 *Niçoise, coulis de balsamique*
 24 SAUMON GRILLÉ **G/SU/P** 34
Sauce mangue & lait de coco, nouilles udon
 18 GRILLED CHEESE **G/L/SU** 26
Fromage de chèvre, chutney de figes, salade de figes et prosciutto
 24 MAC & CHEESE **G/L/SU** 26
Cheddar jaune de Montebello
 Extra : poulet croustillant 14
 SPAGHETTI **G/L/SU** 27
Sauce à la viande ou sauce tomate -
Mozzarella gratiné et pain à l'ail

Notes sur les Allergies : Contient

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : Oeufs
 C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya / SE : Sésame
 M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri / F : Poisson



Nymark
 Restaurant

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire. N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires.

Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

STARTER

- ONION SOUP **G/L/SU**
- SOUP OF THE MOMENT
- SEAFOOD CHOWDER **L/C/SF**
- HOMEMADE BREAD **G/L/E**
- ARUGULA SALAD **L/SU**
Paris mushrooms, walnut, balsamic vinaigrette, parmesan
- CAESAR SALAD **G/L/E/M/SU/F**
- SALMON TARTARE **E/M/SU/F**
Mayonnaise, Meaux mustard, fennel, capers
Main course served with fries
- HUMMUS **G/E/SE**
- POUTINE **G/L/CE/S**
Extra : Wagyu beef Patty
- HOMEMADE FRIES **E**
Chipotle mayonnaise
- CHICKEN WINGS **G/E/SU**
Homemade BBQ sauce
- FRIED CALAMARI **G/E/M/SU**
Black garlic aioli
- VEGETABLE STIR-FRY **G/L/S/SU**
Asian-style fried tofu with sesame

SHARING PLATES

- 19 SIRLOIN STEAK 14 OZ **G/L/E/S/SE** 95
16 *mashed potatoes, cooking jus*

MAIN

- 17 CRISPY CHICKEN **G/L/SU** 36
Pinsa bun, homemade BBQ sauce, crispy vegetables, ranch dressing and fries
- 18 WAGYU BEEF BURGER **G/L/E/SU** 36
24 *Monterey Jack, maple-glazed onions, bacon, black garlic aioli, tomato, arugula, and fries*
48
- 26 BEEF CHEEK **L/SU** 39
16 *Honey sauce, creamy polenta, braised carrots*
16
- 12 CONFIT DUCK LEG **SU** 32
Sarladaise potatoes, Niçoise, balsamic reduction
- 24 GRILLED SALMON **G/SU/F** 34
18 *Mango coconut milk sauce, udon noodles*
- 24 GRILLED CHEESE SANDWICH **G/L/SU** 26
Goat cheese, fig purée, figs and prosciutto salad
- MAC & CHEESE **G/L/SU** 26
Montebello yellow cheddar,
Extra : crispy chicken 14
- SPAGHETTI **G/L/SU** 27
Meat sauce or tomato sauce - Gratinated with mozzarella



Allergy Notes: Contains
G: Gluten / L: Dairy / N: Nuts / P: Peanuts / E: Eggs
C: Shellfish / SF: Seafood / S: Soy / SE: Sesame
M: Mustard / SU: Sulfites / LU: Lupin / CE: Celery / F: Fish

Nymark
Restaurant

Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, mollusks, and seafood poses a risk of foodborne illness.
Please do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us.
Taxes and service not included. For parties of 8 or more, a 15% charge applies.



DESSERTS

TARTE AU SUCRE	G/L/N/E	14
<i>Glace Vanille</i>		
TARTE AUX PACANES	G/L/N/E	15
<i>Glace Vanille</i>		
CRÈME BRÛLÉE	L/E	14
FONDANT AU CHOCOLAT	G/L/N/E	16
<i>Crème glacée au maïs soufflé / Caramel</i>		
OPÉRA	G/L/N/E	15

Notes sur les Allergies : Contient

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : Oeufs
C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya / SE : Sésame
M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri / F : Poisson



Nymark
Restaurant

Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, mollusks, and seafood poses a risk of foodborne illness.

Please do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us.

Taxes and service not included. For parties of 8 or more, a 15% charge applies.



DESSERTS

SUGAR PIE *G/L/N/E* 14

Vanilla ice cream

PECAN PIE *G/L/N/E* 15

Vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE *L/E* 14

FONDANT AU CHOCOLAT *G/L/N/E* 16

Pop corn ice cream and caramel

OPÉRA *G/L/N/E* 15

Allergy Notes: Contains
G: Gluten / L: Dairy / N: Nuts / P: Peanuts / E: Eggs
C: Shellfish / SF: Seafood / S: Soy / SE: Sesame
M: Mustard / SU: Sulfites / LU: Lupin / CE: Celery / F: Fish



Nymark
Restaurant

Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, mollusks, and seafood poses a risk of foodborne illness.
Please do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us.
Taxes and service not included. For parties of 8 or more, a 15% charge applies.