



Hamilton's

Hamilton's

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Sandwiches

ITEM	PRICE
Grass Fed Burger Servi sur un pain brioché, ce burger est agrémenté d'oignons délicatement caramélisés pour une touche sucrée et acidulée...	\$16.00
Reuben Sandwich Corned beef maison, chou fermenté, fromage suisse et vinaigrette mille-îles.	\$21.00
Grilled Chicken Sandwich Poulet grillé parfumé, agrémenté d'une généreuse couche d'aïoli aux herbes et de roquette fraîche, niché entre deux tran...	\$14.50
BLTA Served with salad or potato wedges. Thick cut slab bacon, herb mayo, avocado, lettuce, and tomatoes.	\$14.50
The Ella Fitzgerald Sandwich Tranches de jambon, fromage gruyère, œuf au plat, poulet grillé, moutarde épicée et mayonnaise.	\$15.00
House Made Veggie Burger Végétalien et sans gluten. Garniture d'oignons aigres-doux. Servi sur un pain brioché (ni végétalien ni sans gluten). Op...	\$15.00
Grilled Portobello Mushroom Served with Salad or Potato Wedges false	\$14.50
Parmesan Crusted Grilled Cheese and Tomato Tranches de pain rustique croustillant enveloppées dans une croûte dorée au parmesan, grillées à la perfection. À l'inté...	\$12.50
Double Burger Deluxe Deux galettes de bœuf nourri à l'herbe, garnies de cheddar blanc fondant, de bacon croustillant, et relevées d'une touch...	\$29.00

Salads & Small Plates

ITEM	PRICE
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, and maple vinaigrette.	\$12.00
Chicken Cobb Salad Faussees lanières de poulet grillé sur un lit de laitue croquante, agrémentées de fromage bleu, d'avocat crémeux et de ba...	\$16.00
Macaroni and Cheese Faux	\$11.00
Vegetarian Orzo Tomates rôties, artichauts, basilic frais, pignons de pin croquants, fromage de chèvre crémeux, olives et épinards.	\$15.00
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	\$14.00
Pan Seared Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	\$15.00
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel false	\$5.00
Small Soup 16oz	\$8.00
Vegetarian Cobb Salad Un mélange vibrant de choux croquants et de laitue, accompagné d’œufs durs parfaitement cuits. Le fromage bleu ajoute un...	\$12.00
Two Organic Eggs Any Style Deux œufs biologiques cuisinés à votre goût, accompagnés d'une salade fraîche et d'une tranche de pain au levain grillée...	\$8.50

Kids Menu

ITEM	PRICE
------	-------

Mini Burger	\$10.00
Grass fed beef burger on English muffin. Served with potato wedges.	
Kid's Grilled Cheese Sandwich	\$8.00
White cheddar on sourdough. Served with potato wedges.	
Plain Macaroni	\$8.00
Un classique : macaroni nappé de beurre fondu, simple et réconfortant.	
Kid's Grilled Chicken Sandwich	\$9.00
Poulet grillé accompagné de cheddar fondant, servi avec des quartiers de pommes de terre croustillants.	

Desserts

ITEM	PRICE
Bread Pudding	\$12.00
Un pudding aux pommes moelleux, servi avec une sauce crème anglaise veloutée.	
Flourless Chocolate Cake	\$12.00
Un gâteau au chocolat sans farine, nappé de coulis de framboises et parsemé de sel marin.	
Warm Date Cake	\$12.00
Moelleux aux dattes accompagné d'une sauce onctueuse au caramel.	
Mason Jar Lemon Tart	\$9.00
Croûte de craquelins et crème fouettée.	
Strawberry Shortcake	\$10.00
Biscuit maison garni de fraises fraîches et de crème fouettée.	

Small Plates

ITEM	PRICE
Kale Salad	\$13.00
Une salade de chou kale rehaussée de graines de citrouille croquantes et de canneberges séchées, le tout agrémenté d'une...	
Crispy Artichoke and Arugula Salad	\$16.00
Artichauts croustillants et roquette se mêlent à des haricots blancs, du parmesan et des tomates rôties, arrosés d'une v...	
Quesadilla	\$12.00
Faux	
Macaroni and Cheese	\$12.50
Des pâtes coudées enveloppées dans une sauce crémeuse au cheddar blanc, garnies de chapelure crouillante.	
Pan Seared Cod Cake	\$15.00
With chipotle aioli and arugula salad.	
Brussels Sprouts	\$12.00
Choux de Bruxelles sautés, rehaussés de citron frais et garnis de fromage de chèvre.	
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel	\$7.00
Un pretzel chaud tout juste sorti du four de la boulangerie Sigmund's chez Hamilton's. Préparé à partir d'une pâte moell...	
Warm Homemade Biscuit	\$5.00
With choice of almond butter or chive butter.	
Small Soup 16oz	\$8.00

Main Courses

ITEM	PRICE
Grass Fed Skirt Steak	\$32.00
Accompagné de purée de pommes de terre à l’ail onctueuse, de haricots verts croquants et rehaussé d'une sauce chimichurr...	

ITEM	PRICE
Grass Fed Burger Un pain brioché garni d'oignons aigre-doux, accompagné de quartiers de pommes de terre croustillants.	\$17.00
Pan Seared Salmon Saumon poêlé accompagné de purée de pommes de terre onctueuse et d'épinards sautés.	\$25.00
Reuben Sandwich House made corned beef, sauerkraut, Swiss, and thousand island dressing.	\$21.00
Vegetarian Orzo Tomates rôtis, basilic parfumé, pignons croquants, fromage feta, olives savoureuses, artichauts et feuilles d'épinards.	\$18.00
Free Range Roast Chicken Soft polenta, baby spinach, and au jus.	\$25.00
Spicy Garlicky Shrimp Crevettes épicées et à l'ail posées sur un lit de polenta crémeuse, accompagnées de chou frisé sautés.	\$23.00
House Made Veggie Burger faux	\$16.00
Double Burger Deluxe Two grass fed beef patties, white cheddar, bacon, and chipotle aioli. Served with potato wedges.	\$29.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Mini Burger with Potato Wedges Petit burger de bœuf nourri à l'herbe servi entre deux moitiés de muffin anglais, accompagné de quartiers de pomme de te...	\$10.00
Kid's Grilled Cheese with Potato Wedges Une tranche de cheddar blanc fondant entre deux tranches de pain de campagne grillées, accompagnée de croustillantes qua...	\$8.00
Kid's Grilled Chicken Sandwich Faux-filet de poulet grillé pour enfants accompagné de cheddar fondant, servi avec des quartiers de pommes de terre crou...	\$9.00
Plain Macaroni Macaroni nappé de beurre fondant.	\$8.00

Desserts

ITEM	PRICE
Flourless Chocolate Cake With sea salt and raspberry coulis.	\$12.00
Warm Date Cake Gâteau aux dattes, nappé d'une sauce au caramel chaud.	\$12.00
Strawberry Shortcake Biscuit fait maison accompagné de fraises fraîches et de crème fouettée onctueuse.	\$10.00
Bread Pudding Un dessert réconfortant accompagné d'une onctueuse crème anglaise.	\$12.00
Mason Jar Lemon Tart Crust made with saltines, topped with a swirl of whipped cream.	\$11.00

Sides

ITEM	PRICE
Organic Side Salad Un mélange de jeunes pousses fraîches, tomates cerises juteuses et concombres croquants. Le tout est rehaussé de fines t...	\$6.00

ITEM	PRICE
Garlic Mashed Potatoes	\$7.00
Sauteed Spinach	\$7.00
Potato Wedges	\$7.00
Side of Chipotle or Herb Aioli	\$1.00
false	

Breakfast

ITEM	PRICE
Two Organic Eggs and Cheese on An English Muffin	\$6.00
false	
Ham and Cheese Omelette Served with Sourdough Toast and Salad	\$12.00
Un classique revisité avec du cheddar blanc fondant, généreuses tranches de tomates et des oignons légèrement sautés. Ac...	
Swiss Breakfast Served with Salad	\$12.00
Rösti de pommes de terre accompagné de saumon fumé, crème aigre parfumée aux herbes, câpres et oignons.	
Spinach Omelette Served with Sourdough Toast and Salad	\$11.00
Œufs moelleux enveloppant des épinards frais, agrémentés d'olives savoureuses et de fromage feta légèrement salé. Accomp...	
Brioche French Toast	\$9.50
Toasted almond butter, fruit and maple syrup.	
Organic Irish Steel Cut Oatmeal	\$8.50
Savourez un bol d'avoine bio coupée à la mode irlandaise, agrémenté de morceaux de dattes, de quartiers de bananes fraîc...	
Tofu Scramble with Toast and Salad	\$10.00
Tofu émietté accompagné de champignons sautés, oignons tendres et poivrons colorés, servi avec du pain grillé croustilla...	
Huevos Rancheros	\$11.00
Sur des tortillas de maïs croustillantes, retrouvez des haricots noirs savoureux, une salsa pico de gallo éclatante, des...	
Smoked Salmon Toasts with Salad	\$11.00
Tranches de baguette garnies de saumon fumé et fromage à la crème aux herbes, accompagnées de tranches d'œuf dur, câpres...	
Warm Biscuit with Honey Butter	\$3.00
Organic Soft Boiled Egg with Toast Strips	\$4.50
Un œuf biologique à la coque, délicatement cuit pour obtenir un jaune onctueux, servi avec des mouillettes de pain artis...	
Two Organic Eggs Any Style	\$8.50
Œufs bio, cuits à votre goût, accompagnés d'une salade fraîche et d'une tranche de pain au levain.	

Dishes

ITEM	PRICE
Organic Irish Steel Cut Oatmeal	\$9.00
With chopped dates, bananas, dried cranberries and pumpkin seeds.	
Spinach Omelette Served with Griddled Potatoes and Salad	\$11.50
Épinards frais mélangés à des olives et du fromage feta, enveloppés dans une omelette légère. Accompagné de pommes de te...	
Omelette with Ham, Cheddar, Tomato and Onion	\$12.00
Un savoureux mélange d'œufs battus accompagnés de morceaux de jambon, de cheddar fondant, de tomates juteuses et d'oigno...	
House Made Veggie Burger	\$13.00
Un mélange savoureux d'oignons doux et acidulés couronne notre galette végétalienne, élaborée sans gluten. Nichée dans u...	
Warm Biscuit with Honey Butter	\$3.00
Des biscuits tièdes, cuits jusqu'à obtenir une croûte dorée et une mie moelleuse à souhait. Accompagnés d'un beurre foue...	

ITEM	PRICE
Two Organic Eggs Any Style with Griddle Potatoes Deux oeufs biologiques préparés selon votre préférence, accompagnés de pommes de terre grillées. Les œufs, soigneusement...	\$9.50
Kale Salad Croquantes graines de citrouille, canneberges séchées, vinaigrette à l'érable, accompagné de poulet grillé.	\$10.00
Salmon Toast Tranches de saumon nordique sur baguette grillée, fromage de chèvre crémeux, œufs tranchés et câpres.	\$12.00
Brioche French Toast Pain brioché épais trempé dans une crème aux agrumes épicés, garni de beurre aux amandes grillées et d'un sirop d'érable...	\$12.00
Organic Egg Omelet With griddle potatoes spinach, feta & black olives.	\$11.50
Organic Egg Omelet with Ham Œufs biologiques battus et cuits avec des morceaux de jambon, tomates fraîches, oignons et cheddar blanc fondant.	\$11.50

More

ITEM	PRICE
Chorizo Biscuits & Gravy Petits pains faits à la main nappés de sauce chorizo.	\$12.00
Corned Beef Hash & Eggs Un mélange savoureux de pommes de terre dorées et d'oignons, accompagné de corned-beef maison. Servi avec deux œufs miro...	\$12.50
Huevos Rancheros Fausses tortillas de maïs garnies de riches haricots noirs, avocat crémeux, pico de gallo frais et une touche de queso f...	\$12.00
Poached Eggs with Hollandaise With griddle potatoes Benedict, smoked ham.	\$13.50
Norwegian, Smoked Salmon Pavé de saumon norvégien fumé délicatement, tranché fin. Embelli d'une touche de zeste de citron et d'aneth frais. La fu...	\$13.50
Grilled Portobello Sandwich Portobello grillé, accompagné de poivrons rôtis et de chimmichurri, niché dans une tranche de pain de campagne.	\$11.00
The Ella Fitzgerald Sandwich Medaillons de jambon, fromage gruyère, œuf poêlé, poulet grillé, moutarde piquante et mayonnaise.	\$12.00
Grass Fed Burger Brioche moelleux garni de bœuf La Freida nourri à l'herbe de la ferme Meiller et de Green Valley. Oignons caramélisés aj...	\$14.00

Sides

ITEM	PRICE
Griddle Potatoes Pommes de terre grillées sur une plaque chaude, croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Rehaussées de rom...	\$4.00
Side Salad Un mélange vivifiant de jeunes pousses croquantes, délicatement parsemées de tomates cerises juteuses et de concombres f...	\$4.00
Slab Bacon false	\$5.00
Homemade Biscuit Frais du four, ces biscuits maison offrent une texture dorée et croustillante à l'extérieur, avec un intérieur moelleux...	\$3.00
English Muffin/ Toast	\$1.00
One Organic Egg false	\$2.00

ITEM	PRICE
Two Organic Eggs false	\$4.00
Fresh Fruit	\$5.00
Desserts	
ITEM	PRICE
Mason Jar Lemon Tart Faux	\$9.00
Bread Pudding Pain perdu accompagné de crème anglaise.	\$9.00
Flourless Chocolate Cake Un riche gâteau au chocolat sans farine, rehaussé d'une touche de sel marin.	\$9.00
Warm Date Cake Gâteau aux dattes tiède nappé d'une sauce au caramel.	\$9.00
Drinks	
ITEM	PRICE
Iced Tea or Coffee	\$3.00
Fresh Squeezed Lemonade false	\$3.00
Grapefruit Juice	\$3.50
Orange Juice false	\$3.50
Coffee or Tea false	\$2.50
Seasonal Drinks	
ITEM	PRICE
Hot Apple Cider	\$5.00
Hot Chocolate	\$5.00
Non-Alcoholic Mixed Drinks, Sodas, & Juice	
ITEM	PRICE
Elderflower-Grapefruit Ginger-Ale	\$5.00
Guava Lemonade Guava et citron fusionnent dans cette boisson rafraîchissante. Le jus de goyave douce se mélange au citron pressé pour u...	\$5.00
Raspberry-Lime Rickey	\$5.00
Homemade Fresh Lemonade	\$5.00
Raspberry Lemonade false	\$5.00
Mexican Coke false	\$4.00

ITEM	PRICE
Pineapple Shrub Soda false	\$5.00
Sparkling Honey Lemonade Une limonade pétillante faite maison, infusée avec du miel doré et fraîchement pressé, relevée d'un soupçon d'acidité. L...	\$5.00
Apple Juice	\$3.50
Cranberry Juice	\$3.50
Diet Coke	\$4.00
Ginger-Ale false	\$4.00
Orange Juice	\$3.50
Pineapple Juice	\$3.50
Root Beer false	\$4.00
Sprite false	\$4.00

Coffee & Tea

ITEM	PRICE
Double Espresso Les grains de café récemment moulus se rencontrent avec une pression élevée pour créer cette dose concentrée de caféine...	\$6.00
Americano false	\$4.00
Latte	\$4.00
Cappuccino	\$4.00
Coffee	\$3.50
Espresso false	\$4.00
Hot Tea	\$3.50
Iced Coffee	\$4.00
Iced Latte false	\$5.00
Macchiato false	\$4.00

Breakfast/Brunch

ITEM	PRICE
Brioche French Toast Thick cut brioche, spiced citrus custard, toasted almond-butter, mint infused maple syrup.	\$13.00
Biscuits and Gravy Homemade biscuits, white sausage gravy, two eggs any style, and salad.	\$16.00
Three Egg Omelette Une omelette moelleuse préparée avec trois œufs frais, accompagnée de pain grillé au levain croustillant et d'une salade...	\$14.00

ITEM	PRICE
Hamilton's Benedict Faux.	\$15.00
Corned Beef Hash and Eggs Tranches de corned-beef maison accompagnées de pommes de terre rissolées, nappées de sauce hollandaise, servies avec deu...	\$16.50
Swiss Breakfast Over easy egg, crispy potato rosti, smoked salmon, capers, sour cream , red onion, and salad.	\$15.00
Two Organic Eggs Any Style with Griddle Potatoes Deux œufs bio cuisinés selon votre préférence, accompagnés de pommes de terre dorées à la plancha. Accompagnez le tout a...	\$11.50
Huevos Rancheros Two sunny-side up eggs, corn tortillas, black beans, pico de gallo, avocado, and queso fresco.	\$13.00
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten free bun availa...	\$15.00
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, maple vinaigrette add grilled chicken.	\$11.00
Organic Egg Omelet with Ham Ham, tomatoes, onion & white cheddar.	\$14.00

Sandwiches & More

ITEM	PRICE
Grass Fed Burger Pain brioché enveloppant un burger juteux de bœuf de la ferme Meiller, mêlé aux saveurs des fermes Green Valley et La Fr...	\$17.00
Reuben Sandwich Corned-beef maison doux, choucroute aigre-douce, fromage suisse fondant et sauce mille-îles s'étendent sur du pain de se...	\$18.00
BLTA Sandwich Thick cut slab bacon, lettuce, herb mayo, tomato, and avocado.	\$15.00
The Ella Fitzgerald Sandwich Une explosion de saveurs avec du jambon tranché et du poulet grillé, complétés par le caractère savoureux du fromage gru...	\$16.00
Creamy Macaroni and Cheese Elbow pasta in white cheddar cream, topped with breadcrumbs and parsley.	\$12.00
House Made Veggie Burger (Sandwiches & More) Un burger végétarien maison, 100 % végétalien et sans gluten. Garni de délicats oignons aigre-doux, il repose sur un pai...	\$16.00
Grilled Chicken Sandwich Herb aioli, red onion, and arugula.	\$16.00
Cobb Salad Poulet grillé, fromage bleu, avocat, bacon croustillant, tomates cerises, maïs frais, et une touche de vinaigrette ranch...	\$16.00
Bowl Soup	\$10.00
Cup Soup	\$7.00
Kale Salad (Sandwiches & More) Faux filet de kale croquant, ponctué de graines de citrouille rôties et de canneberges séchées, le tout généreusement na...	\$13.00
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan cheese, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	\$15.00
Parmesan Crusted Grilled Cheese and Tomato Sandwich Deux tranches de pain artisanal dorées à souhait, couronnées d'une croûte de parmesan savoureuse. À l'intérieur, un méla...	\$14.00
Pan Seared Cod Cake Un faux-filet de morue délicatement poêlé, accompagné d'une sauce aioli au chipotle, servi avec une salade de roquette f...	\$15.00

ITEM	PRICE
Vegetarian Orzo Tomates rôtis, basilic, pignons, fromage de chèvre, épinards et olives.	\$17.00
Vegetarian Cobb Salad Blue Cheese, avocado, cherry tomatoes, fresh corn, and ranch dressing.	\$12.00
Grilled Portobello Sandwich Roasted peppers, chimmichurri on sourdough.	\$15.00

Sides

ITEM	PRICE
Griddle Potatoes	\$5.50
Side of Slab Bacon Tranches épaisses de bacon fumé lentement jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Une riche saveur boisée s...	\$6.50
Two Organic Eggs	\$4.00
Fresh Fruit false	\$5.00
Piece of Bacon false	\$1.50
Side of Potato Rosti Croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, notre rösti de pommes de terre est préparé avec des pommes de terre fraîç...	\$4.50
Side Salad	\$4.00
English Muffin	\$2.50
Sourdough Toast false	\$2.50
Gluten Free Bun	\$2.50
Organic Salad false	\$5.00
English Muffin/ Toast	\$1.00
One Organic Egg	\$2.00

Kid's Menu

ITEM	PRICE
Kid's Grilled Cheese Sandwich Entre deux tranches de pain au levain grillé, fond de cheddar blanc crémeux. Accompagné de quartiers de pommes de terre...	\$8.00
Kid's Plain Macaroni Macaroni tendre nappé de beurre doux.	\$8.00
Kid's Mini Burger Petit burger sur muffin anglais avec boeuf nourri à l'herbe. Accompagné de quartiers de pommes de terre.	\$10.00
Kid's Grilled Chicken and Cheese Sandwich Grilled sandwich for the little ones, featuring tender slices of chicken and delicious melted cheese. Comes with a side...	\$9.00

Desserts

ITEM	PRICE
------	-------

Strawberry Shortcake Homemade biscuit, strawberries, and fresh whipped cream.	\$10.00
Chocolate Chip Bread Pudding Pain doré imbibé de pépites de chocolat, servi avec une douce crème anglaise pour une touche finale veloutée.	\$12.00
Mason Jar Lemon Tart Lemon Custard, saltine crumbles, and whipped cream.	\$9.00
Flourless Chocolate Cake With sea salt.	\$12.00
Warm Date Cake Gâteau aux dattes servi tiède, nappé d'une sauce au caramel riche et onctueuse.	\$12.00
Drinks	
ITEM	PRICE
Orange Juice	\$3.50
Iced Coffee false	\$3.00
Hot Coffee false	\$3.00
Hot Tea false	\$2.75
Breakfast/Brunch	
ITEM	PRICE
Two Organic Eggs Any Style with Griddle Potatoes Served with sourdough toast and salad.	\$11.50
Three Egg Omelette Served with a side of sourdough toast and salad.	\$14.00
Swiss Breakfast Un œuf au plat moelleux, accompagné d'un rösti de pommes de terre croustillant, de saumon fumé et de câpres. Servi avec...	\$17.00
Huevos Rancheros Two sunny-side up eggs, corn tortillas, black beans, pico de gallo, avocado, and queso fresco.	\$13.00
Hamilton's Benedict Two poached eggs, bacon, brioche toast, tomato, sausage gravy, and salad.	\$15.00
Biscuits and Gravy Homemade biscuits, white sausage gravy, two eggs any style, and salad.	\$16.00
Corned Beef Hash and Eggs Faux-filet de bœuf maison accompagné de pommes de terre dorées, nappé de sauce hollandaise, complété par deux œufs à la...	\$16.50
Brioche French Toast Faux	\$13.00
Sandwiches	
ITEM	PRICE
Grass Fed Burger Brioche bun, sweet and sour onions.	\$16.00
Double Burger Deluxe Two grass-fed beef patties, white cheddar, bacon, and chipotle aioli. Served with potato wedges.	\$29.00

ITEM	PRICE
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten Free bun availa...	\$15.00
Grilled Chicken Sandwich Poulet grillé savamment disposé entre deux tranches de pain frais, garni d'une onctueuse sauce à l'herbe et de roquette...	\$14.50
Reuben Sandwich Tranches de bœuf salé maison, choucroute croquante, fromage suisse fondant, accompagnés d'une sauce mille-îles savoureux...	\$21.00
Parmesan Crusted Grilled Cheese and Tomato	\$12.50
BLTA Choix de salade ou quartiers de pommes de terre. Bacon épais, mayonnaise aux herbes, avocat crémeux, laitue croquante et...	\$14.50
Grilled Portobello Mushroom Served with Salad or Potato Wedges Roasted peppers, chimichurri and goat cheese on sourdough.	\$14.50
The Ella Fitzgerald Sandwich Sliced ham, gruyere cheese, fried egg, grilled chicken, spicy mustard and mayo.	\$15.00
Salmon and Cod Cake Burger With chipotle aioli and choice of potato wedges or salad	\$17.00

Salads & Small Plates

ITEM	PRICE
Bowl Creamy Chicken Soup	\$10.00
Pan Seared Salmon and Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	\$15.00
Vegetarian Orzo Roasted tomatoes, artichokes, basil, pine nuts, goat cheese, olives, and spinach.	\$15.00
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel Un large bretzel chaud de la boulangerie Sigmund’s, concocté avec une pâte moelleuse et levée à la main, légèrement doré...	\$7.00
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	\$14.00
Macaroni and Cheese Faux	\$11.00
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, and maple vinaigrette.	\$12.00
Cobb Salad Morceaux de poulet grillé harmonieusement disposés avec du fromage bleu, de l'avocat crémeux, des lardons croustillants,...	\$16.00
Vegetarian Cobb Salad Blue Cheese, avocado, cherry tomatoes, fresh corn, and ranch dressing.	\$12.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Plain Macaroni With butter.	\$8.00
Kid's Grilled Cheese Sandwich Tranches de cheddar blanc fondant entre deux tranches de pain au levain, avec des quartiers de pommes de terre croustill...	\$8.00
Kid's Grilled Chicken Sandwich With cheddar cheese & potato wedges.	\$9.00

ITEM	PRICE
Mini Burger Grass fed beef burger on English muffin. Served with potato wedges.	\$10.00
Desserts	
Strawberry Shortcake Homemade biscuit with strawberries and whipped cream.	\$10.00
Mason Jar Lemon Tart Une croûte saline délicatement croquante garnie d'une crème citronnée, accompagnée d'une touche de crème fouettée.	\$9.00
Warm Brioche Bread Pudding With crème anglaise and caramel sauce.	\$12.00
Flourless Chocolate Cake With sea salt and raspberry coulis.	\$12.00
Warm Date Cake With toffee sauce.	\$12.00
Non-Alcoholic Mixed Drinks, Sodas, & Juice	
Mexican Coke	\$4.00
Diet Coke	\$4.00
Sprite	\$4.00
Pineapple Juice false	\$3.50
Cranberry Juice false	\$3.50
Apple Juice	\$3.50
Orange Juice	\$3.50
Root Beer	\$4.00
Ginger-Ale false	\$4.00
Elderflower-Grapefruit Ginger-Ale	\$5.00
Raspberry-Lime Rickey	\$5.00
Guava Lemonade	\$5.00
Raspberry Lemonade	\$5.00
Homemade Fresh Lemonade false	\$5.00
Coffee & Tea	
Hot Tea Chaleur réconfortante dans une tasse, notre thé chaud est infusé avec des feuilles soigneusement sélectionnées. Savourez...	\$3.50
Iced Latte	\$5.00

ITEM	PRICE
Iced Coffee	\$4.00
Double Espresso	\$6.00
Espresso	\$4.00
false	
Americano	\$4.00
Macchiato	\$4.00
Latte	\$4.00
Cappuccino	\$4.00
Coffee	\$3.50
false	

Seasonal Drinks

ITEM	PRICE
Hot Apple Cider	\$5.00
Hot Chocolate	\$5.00

Non-Alcoholic Mixed Drinks, Sodas, & Juice

ITEM	PRICE
Mexican Coke	\$4.00
false	
Diet Coke	\$4.00
Sprite	\$4.00
Pineapple Juice	\$3.50
Cranberry Juice	\$3.50
false	
Apple Juice	\$3.50
false	
Orange Juice	\$3.50
Root Beer	\$4.00
Ginger-Ale	\$4.00
Elderflower-Grapefruit Ginger-Ale	\$5.00
Effervescent ginger-ale infused with aromatic elderflower and zesty grapefruit notes. A refreshing twist with a hint of...	
Raspberry-Lime Rickey	\$5.00
Guava Lemonade	\$5.00
Raspberry Lemonade	\$5.00
false	
Homemade Fresh Lemonade	\$5.00
Une boisson rafraîchissante concoctée avec des citrons fraîchement pressés, adoucie subtilement avec du sucre de canne....	

Coffee & Tea	
ITEM	PRICE
Hot Tea	\$3.50
Iced Latte	\$5.00
Iced Coffee	\$4.00
Double Espresso	\$6.00
Espresso	\$4.00
false	
Americano	\$4.00
Macchiato	\$4.00
Latte	\$4.00
Cappuccino	\$4.00
Un espresso riche rehaussé de mousse onctueuse de lait crémeux, offrant un équilibre parfait entre amertume et douceur v...	
Coffee	\$3.50
false	
Small Plates	

ITEM	PRICE
Warm Homemade Biscuit	\$5.00
Généreux biscuit maison servi tiède, accompagné de votre choix entre un beurre aux amandes riche ou un beurre aux ciboul...	
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel	\$7.00
Bowl Creamy Chicken Soup	\$10.00
Bowl Tomato Fennel Soup GF,V	\$9.00
Macaroni and Cheese	\$12.50
Elbows in white cheddar cream, bread crumbs.	
Kale Salad	\$13.00
Pumpkin seeds, dried cranberries, maple vinaigrette.	
Crispy Artichoke and Arugula Salad	\$16.00
With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	
Brussels Sprouts	\$12.00
Sautéed with honey and goat cheese.	
Quesadilla	\$12.00
Pico de gallo, spicy chipotle crema, and pickled jalapenos.	
Pan Seared Salmon and Cod Cake	\$15.00
With chipotle aioli and arugula salad.	

Main Courses	
ITEM	PRICE
Vegetarian Orzo	\$18.00
Tomates rôtis, basilic frais, pignons de pin, feta, olives, artichauts, et épinards.	
Grass Fed Burger	\$17.00
Brioche bun and sweet & sour onions, served with potato wedges.	

ITEM	PRICE
Double Burger Deluxe Two grass fed beef patties, white cheddar, bacon, and chipotle aioli. Served with potato wedges.	\$29.00
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten Free bun availa...	\$16.00
Spicy Garlicky Shrimp Crevettes épicées à l'ail servies sur un lit de polenta onctueuse accompagnées de chou frisé sauté.	\$23.00
Reuben Sandwich House made corned beef, sauerkraut, Swiss, and thousand island dressing.	\$21.00
Free Range Roast Chicken Poulet rôti de plein air accompagné de polenta crémeuse, épinards jeunes et son jus de cuisson.	\$25.00
Pan Seared Salmon With mashed potatoes and sauteed spinach.	\$25.00
Grass Fed Hanger Steak Accompagné de purée de pommes de terre à l'ail onctueuse, haricots verts sautés, et une touche de chimichurri vibrant.	\$31.00
Salmon and Cod Cake Burger With chipotle aioli and choice of potato wedges or salad	\$17.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Plain Macaroni With butter.	\$8.00
Kid's Grilled Cheese with Potato Wedges White cheddar on sourdough.	\$8.00
Kid's Grilled Chicken Sandwich With cheddar cheese & potato wedges.	\$9.00
Mini Burger with Potato Wedges Grass fed burger on English muffin.	\$10.00

Desserts

ITEM	PRICE
Strawberry Shortcake Biscuit maison accompagné de fraises et de crème fouettée fraîche.	\$10.00
Mason Jar Lemon Tart Un mariage subtil d'une croûte croustillante au sel et d'une mousse légère à la crème, le tout rehaussé par une intense...	\$11.00
Warm Brioche Bread Pudding With crème anglaise and caramel sauce.	\$12.00
Flourless Chocolate Cake With sea salt and raspberry coulis.	\$12.00
Warm Date Cake Gâteau aux dattes servi chaud, nappé d'une sauce au caramel fondant.	\$12.00
GF Warm Apple Custard Cake With toffee sauce and whipped cream	\$12.00
GF Warm Banana Custard Cake With toffee sauce and whipped cream	\$12.00

Sides

ITEM	PRICE
Side of Chipotle or Herb Aioli	\$1.00
Organic Side Salad false	\$7.00
Sauteed Spinach	\$7.00
Potato Wedges	\$7.00
Garlic Mashed Potatoes	\$7.00

4-5 Menu

ITEM	PRICE
Warm Biscuit with Honey Butter Un biscuit chaud sorti tout droit du four, doux et légèrement doré. Accompagné d'un beurre de miel crémeux qui fond douc...	\$5.00
Sigmund’s Bakery Hot Pretzel false	\$7.00
Pan Seared Salmon and Cod Cake With chipotle aioli and arugula salad.	\$15.00
House Made Veggie Burger Vegan and gluten free. Sweet and sour onions. Served on a brioche bun (not vegan or gluten free). Gluten Free bun availa...	\$16.00
Kale Salad Pumpkin seeds, dried cranberries, maple vinaigrette.	\$13.00
Quesadilla Pico de gallo, crema au chipotle épicée et jalapenos marinés.	\$12.00
Pan Seared Salmon and Cod Cake (4-5 Menu) With chipotle aioli and arugula salad.	\$15.00
Creamy Macaroni and Cheese Elbow pasta in white cheddar cream, topped with breadcrumbs and parsley.	\$12.00
Kale Salad (4-5 Menu) Pumpkin seeds, dried cranberries, and maple vinaigrette.	\$12.00
Vegetarian Orzo Roasted tomatoes, artichokes, basil, pine nuts, goat cheese, olives, and spinach.	\$15.00
Grass Fed Burger Posé sur un pain brioche moelleux, ce burger est garni d'oignons doux et acidulés. Accompagné de quartiers de pommes de...	\$17.00
Double Burger Deluxe Deux galettes de bœuf nourri à l'herbe, garnies de cheddar blanc fondant et de bacon croustillant, le tout relevé d'une...	\$29.00
Crispy Artichoke and Arugula Salad With white beans, parmesan, roasted tomatoes, and lemon vinaigrette.	\$16.00
BLTA Sandwich Thick cut slab bacon, lettuce, herb mayo, tomato, and avocado.	\$15.00
Reuben Sandwich House-made corned beef, sauerkraut, swiss cheese, and thousand island dressing on marble rye. Served with choice of sala...	\$21.00
Grilled Chicken Sandwich Poulet grillé tendre, rehaussé d'une sauce aïoli aux herbes, accompagné de rondelles d'oignon rouge croquantes et de roq...	\$16.00
Salmon and Cod Cake Burger With chipotle aioli and choice of potato wedges or salad	\$17.00

ITEM	PRICE
Bowl Creamy Chicken Soup	\$10.00
Kid's Menu	
Kid's Grilled Cheese Sandwich	\$8.00
White cheddar on sourdough. Served with potato wedges.	
Kid's Plain Macaroni	\$8.00
With butter.	
Kid's Mini Burger	\$10.00
Un tendre burger de bœuf nourri à l'herbe niché entre deux moitiés de muffin anglais. Accompagné de quartiers de pommes...	
Kid's Grilled Chicken and Cheese Sandwich	\$9.00
Faux-filet de poulet grillé accompagné de fromage fondant entre deux tranches de pain doré, servi avec des quartiers de...	
Desserts	
Strawberry Shortcake	\$10.00
Homemade biscuit, strawberries, and fresh whipped cream.	
Mason Jar Lemon Tart	\$9.00
Lemon Custard, saltine crumbles, and whipped cream.	
Warm Brioche Bread Pudding	\$12.00
With crème anglaise and caramel sauce.	
Flourless Chocolate Cake	\$12.00
Gâteau au chocolat sans farine relevé d'une touche de sel de mer.	
Warm Date Cake	\$12.00
With toffee sauce.	
GF Warm Apple Custard Cake	\$12.00
With toffee sauce and whipped cream	
GF Warm Banana Custard Cake	\$12.00
With toffee sauce and whipped cream	
Drinks	
Hot Tea	\$2.75
Iced Coffee	\$3.00
false	
Orange Juice	\$3.50
false	
Hot Coffee	\$3.00