

## S H A R E

**TUNA POKE** 🌱 rare ahi tuna, avocado, nori crisps, ginger, spring onions, ponzu 13

**KOREAN FRIED CAULIFLOWER** 🌱 spicy gochujang pepper sauce, jalapeno lime dip 9¾

**CALAMARI** + tempura shrimp, sriracha aioli & sweet chili sauce 14

**BRUSCHETTA** 🌱 10

**POTSTICKERS** 12

**DRY RIBS** biryani or salt & pepper 12½

**SUSHI CONES** tempura shrimp, fresh avocado, nori, ponzu 15½

**SPICY TUNA ROLL** 🌱 hand-rolled tempura sushi, spicy ahi tuna, soy sauce 14¾

**TABLESIDE FRESH SMASHED GUACAMOLE** 🌱 fresh white corn chips & salsa fresca 11

**MOSAIC DIP** 🌱 goat cheese, mushrooms, tomatoes, warm baked naan, fresh white corn chips 15

**SWEET POTATO FRIES** 🌱 7

**CHICKEN WINGS** biryani, salt & pepper, honey garlic, hot 13½  
*add veggies & dip 1½*

**NASHVILLE HOT CHICKEN** buttermilk fried chicken, spicy pepper sauce & quick pickles 15

**LETTUCE WRAPS** 🌱 fresh veggies, cashews, chow mein noodles, ginger soy glaze 14¼  
*add chicken 5*

**DOUBLE CHEESE NACHOS** 🌱 SHARE PLATTER 19  
FOR ONE OR TWO 15  
*add beef or pulled chicken 5*  
*add fresh guacamole 3*

## S O U P S + S A L A D S

**BROCCOLI CHEESE SOUP OR FEATURE SOUP** 8

**STARTER MARKET SALAD** 🌱 artisan greens, fresh veggies, edamame, toasted pumpkin seeds, red wine vinaigrette 8

**STARTER CAESAR SALAD** 8

**CAESAR SALAD** garlic ciabatta baguette 12  
*add grilled chicken 5* *add salmon 9*

**KALE & QUINOA SALAD + LEMON VINAIGRETTE** toasted pumpkin seeds, dried currants, grana padano 14  
*add grilled chicken 5* *add salmon 9*

**STEAK SALAD** fresh greens, quebec goat cheese, grape tomatoes, spicy vinaigrette with a hint of clamato, goat cheese crostini 20

**SALMON & AVOCADO COBB SALAD** fresh salmon, crisp iceberg lettuce, bacon, cage-free boiled egg, feta, peppercorn ranch & sundried tomato dressing 19½

**SEARED GINGER TUNA SALAD** 🌱 rare ahi tuna, edamame beans, avocado, daikon, cashews, cucumber ponzu emulsion 20

soy protein option available upon request

🌱 vegetarian items

🌊 **ocean wise.** A SUSTAINABLE CHOICE

**Informed Dining** ⓘ nutritional information available

## S T E A K S

**SIRLOIN** 7oz, certified angus beef (cab®) 26  
*add madagascar peppercorn brandy sauce 3½*

**HONEY GARLIC SIRLOIN** 9oz AAA, our unforgettable marinated sirloin 29

**MUSHROOM SIRLOIN** 7oz cab® sirloin, creamy madeira sauce + pan roasted cremini mushrooms 29

**NEW YORK** 10oz AAA 33

**PEPPERCORN NEW YORK** 10oz AAA with madagascar peppercorn brandy sauce 36

**TENDERLOIN FILET** 6oz AA classic grilled filet with red wine demi glace 35

**SIRLOIN & SHRIMP** 7oz cab® sirloin + garlic butter shrimp 34

**100% OF OUR STEAKS COME FROM CANADIAN RANCHES. OUR STEAKS ARE GRAIN FED, AGED A MINIMUM OF 32 DAYS FOR SUPERIOR FLAVOUR & TENDERNESS**

**served with your choice of roasted baby potatoes, lemon quinoa or a baked potato stuffed with mashed potatoes, cream cheese, green onion & bacon. Plus, fresh seasonal vegetables.**

**ADD ON . . .**

mushroom skillet 6½

garlic butter shrimp 8

madagascar peppercorn brandy sauce 3½

**OUR FISH IS SOURCED FROM ENVIRONMENTALLY RESPONSIBLE FISHERIES**

## M A I N S

**SPANISH COD & SHRIMP** seared cod filet with mediterranean tomato broth & poached baby shrimp, salsa verde 27

**LEMON BASIL SALMON** fresh salmon, ancient grains, lemon herb sauce + fresh seasonal vegetables 27

**CHIPOTLE MANGO CHICKEN** sweet & smoky dry rub, lemon quinoa, seasonal vegetables, fresh avocado & salsa fresca 24½

**OVEN ROASTED FREE-RUN CHICKEN** seasoned flour, herbed goat cheese, lemon herb sauce, fresh seasonal vegetables, ancient grains 24¾

**SLOW-ROASTED BABY BACK RIBS** fall off the bone tender, roasted baby potatoes & creamy cabbage slaw  
half rack 24 full rack 30

**CHICKEN + RIBS** half rack of ribs, spice rubbed chicken, roasted baby potatoes & creamy cabbage slaw 29  
*add a second chicken breast 5*

## P A S T A + R I C E

**CHICKEN MADEIRA RIGATONI** pan roasted chicken, creamy mushroom & madeira wine sauce, fresh rosemary, lemon butter 20

**HERB ALFREDO** grana padano, penne, asiago cream, chives 15  
*add chicken 5*

**SHRIMP LINGUINE** half baby lobster tail, shrimp, rustic tomato sauce 24

**CHICKEN ENCHILADAS** guacamole, sour cream & salsa fresca 19

**MISO RAMEN** 🌱 miso broth, traditional ramen noodles, chili garlic, sesame oil, gai lan, shiitake mushrooms, scallions & soft boiled egg 15½  
*add pork belly or shrimp 5*

**RED THAI CURRY** stir-fried veggies, jasmine rice, curry-buttered naan 15  
*add chicken or shrimp 5*

**BEEF VINDALOO** marinated sirloin, jasmine rice, yogurt drizzle, curry-buttered naan 19

soy protein option available upon request

**WE ALWAYS USE CAGE-FREE EGGS & FREE-RUN CHICKEN FROM CANADIAN FARMS, RAISED WITHOUT THE USE OF HORMONES OR STEROIDS**

not all ingredients are listed, please advise your server about food sensitivities & ensure you speak to a manager regarding severe allergies

## B U R G E R S

served with fries. beef burgers are served on a toasted sesame brioche bun & topped with lettuce, tomatoes, red onions & pickles.

**BLACKENED CHICKEN BURGER** crisp pancetta bacon, cheddar, roasted garlic mayo 16

**PORTOBELLO VEGGIE BURGER** 🌱 marinated full mushroom cap, aged white cheddar & fresh herbs 15¼

**THE BURGER** hand-formed chuck & brisket patty, red relish, pickled mustard seed mayo 15¼  
*add bacon, aged white cheddar or sautéed mushrooms 1½ each*

**LETTUCE "BUN" BURGER** our hand-formed burger, red relish, pickled mustard seed mayo, fresh iceberg lettuce 16

**LOADED BURGER** aged white cheddar, american cheddar, red relish, pickled mustard seed mayo, sautéed mushrooms, bacon & bbq sauce 18¾

*substitute gluten-free bun 1*  
*substitute sweet potato fries 3*  
*substitute soup 2*

**OUR BURGERS ARE HAND-FORMED USING CHUCK AND BRISKET FROM CATTLE RAISED WITHOUT THE USE OF HORMONES OR STEROIDS**

## H A N D H E L D S

served with fries unless otherwise indicated. if you would prefer one of our other great sides, just let us know!

**STREET TACOS** pulled chicken, soft corn taco shells, refried beans, chipotle yogurt, salsa fresca + side fresh market salad 15

**FISH TACOS** chipotle lime haddock, soft corn taco shells, corn salsa, avocado, spicy sour cream + side fresh market salad 15½

**SOUTHERN FRIED CHICKEN SANDWICH** cabbage slaw, cheddar cheese, quick pickles 16

**BEEF DIP** house-roasted beef, pretzel bun, sautéed mushrooms, horseradish aioli, swiss cheese, au jus 16

**DOUBLE STACKED TURKEY CLUB** roasted turkey, crisp bacon, fresh lettuce, tomato, mayo, cheddar, toasted multi-grain 15½

**LUNCH COMBO** half sandwich with side soup or salad 13¼  
broccoli cheese or feature soup side caesar or market salad  
half turkey club half beef dip

**CHICKEN TENDERS** classic, buffalo or tangy thai 15

**BUTCHER'S CUT STEAK SANDWICH** cab® sirloin, open faced with sautéed mushrooms, caramelized & crispy onions, fresh arugula, sriracha bbq, garlic ciabatta 18

*substitute sweet potato fries 3*  
*substitute soup 2*

**OUR MENU IS INSPIRED BY THE PEOPLE WE MEET, THE CULTURES WE ENCOUNTER & THE FOOD WE LOVE TO COOK. AT MOXIE'S WE BUY FRESH, QUALITY INGREDIENTS & PREPARE THEM WITH LOVE!**

**MOXIE'S EXECUTIVE CHEF BRANDON THORDARSON**

# À PARTAGER

**POKE DE THON** 🌱 thon ahi mi-cuit, avocat, croustilles de nori, gingembre, oignons verts et ponzu 13

**CHOU-FLEUR FRIT À LA CORÉENNE** 🍷 sauce gochujang aux piments forts, et trempette à la lime et aux jalapeños 9,75

**CALMARS** + crevettes tempura, aioli au sriracha et sauce au chili doux 14

**BRUSCHETTA** 🍷 10

**RAVIOLIS CHINOIS** 12

**MINI-CÔTES LEVÉES** biryani ou sel et poivre 12,5

**SUSHIS EN CORNET** crevettes tempura, avocat frais, nori et ponzu 15,5

**ROULEAU AU THON ÉPICÉ** 🌱 sushi tempura roulé à la main, thon ahi épicé et sauce au soya 14,25

**GUACAMOLE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ À LA TABLE** 🍷 croustilles fraîches de maïs blanc et salsa fresca 11

**TREMPETTE MOSAÏQUE** 🍷 fromage de chèvre, champignons, tomates, pain naan chaud et croustilles fraîches de maïs blanc 15

**FRITES DE PATATE DOUCE** 🍷 7

**AILES DE POULET** biryani, sel et poivre, miel et ail ou épicées 13,5 *ajoutez légumes et trempette 1,5*

**POULET ÉPICÉ FAÇON NASHVILLE** poulet frit au babeurre, sauce au piment épicée et cornichons 15

**ROULÉS DE LAITUE** 🍷 légumes frais, noix de cajou, nouilles chow mein et sauce soya au gingembre 14,25 *ajoutez du poulet 5*

**NACHOS DOUBLE FROMAGE** 🍷 PLATEAU À PARTAGER 19 POUR UNE OU DEUX PERSONNES 15 *ajoutez du bœuf ou du poulet effiloché 5* *ajoutez du guacamole frais 3*

# SOUPES + SALADES

**SOUPE AU BROCOLI ET AU FROMAGE OU SOUPE DU JOUR** 8

**PETITE SALADE DU MARCHÉ** 🍷 légumes artisanales, légumes frais, fèves édamames, graines de citrouille rôties et vinaigrette au vin rouge 8

**PETITE SALADE CÉSAR** 8

**SALADE CÉSAR** avec baguette ciabatta à l'ail 12 *ajoutez du poulet grillé 5* *ajoutez du saumon 9*

**SALADE DE CHOU FRISÉ ET DE QUINOA + VINAIGRETTE CITRONNÉE** graines de citrouille rôties, raisins de corinthe et fromage grana padano 14 *ajoutez du poulet grillé 5* *ajoutez du saumon 9*

**SALADE DE BIFTECK** légumes fraîches, fromage de chèvre du québec, tomates raisins, vinaigrette épicée relevée d'un soupçon de clamato et crostinis au fromage de chèvre 20

**SALADE COBB AU SAUMON ET À L'AVOCAT** saumon frais, laitue iceberg croquante, bacon, œuf à la coque (provenant d'une poule élevée en liberté), fromage feta et vinaigrette ranch aux tomates séchées et au poivre 19,5

**SALADE DE THON AU GINGEMBRE SAISI** 🌱 thon ahi mi-cuit, fèves édamames, avocat, daikon, noix de cajou et émulsion de ponzu au concombre 20

option avec protéines de soya disponible sur demande

# BIFTECKS

**SURLONGE** bœuf angus certifié, 7 oz 26 *ajoutez une sauce au poivre de madagascar et au brandy 3,5*

**SURLONGE À L'AIL ET AU MIEL** notre surlonge AAA de 9 oz, marinée et inoubliable 29

**SURLONGE AUX CHAMPIGNONS** bœuf angus certifié (7 oz), sauce crémeuse au madère + champignons cremini poêlés 29

**CONTRE-FILET** AAA 10 oz 33

**CONTRE-FILET AU POIVRE** AAA de 10 oz, sauce au poivre de madagascar et au brandy 36

**FILET MIGNON** filet classique AA de 6 oz, grillé, avec demi-glace au vin rouge 35

**SURLONGE ET CREVETTES** bœuf angus certifié (7 oz) + crevettes au beurre à l'ail 34

**NOUS N'UTILISONS QUE DES ŒUFS FRAIS PROVENANT DE POULES ÉLEVÉES EN LIBERTÉ DANS DES FERMES CANADIENNES ET DU POULET FERMIER ÉLEVÉ SANS HORMONES OU STÉROÏDES**

# PLATS PRINCIPAUX

**MORUE ET CREVETTES À L'ESPAGNOLE** filet de morue poêlé et servi dans un bouillon de tomates méditerranéen avec petites crevettes pochées + salsa verde 27

**SAUMON AU CITRON ET BASILIC** saumon frais, grains anciens, sauce au citron et aux fines herbes + légumes frais de saison 27

**POULET AU CHIPOTLE ET À LA MANGUE** recouvert d'un mélange sucré et fumé, quinoa au citron, légumes de saison, avocat frais et salsa fresca 24,5

**POULET FERMIER RÔTI AU FOUR** farine assaisonnée, fromage de chèvre aux fines herbes, sauce au citron et aux fines herbes, légumes frais de saison et grains anciens 24,75

**CÔTES LEVÉES DE DOS RÔTIES LENTEMENT** si tendres que la viande se détache de l'os, pommes de terre grelots rôties et salade de chou crémeuse demi-carré 24 carré 30

**POULET + CÔTES LEVÉES** demi-carré de côtes levées, poulet aux épices, pommes de terre grelots rôties et salade de chou crémeuse 29 *ajoutez une deuxième poitrine de poulet 5*

les ingrédients ne sont pas tous énumérés; en conséquence, veuillez aviser votre serveur ou votre serveuse de toute intolérance alimentaire – pour les allergies graves, adressez-vous au directeur ou à la directrice de salle à manger

**TOUS NOS BIFTECKS PROVIENNENT DE BŒUFS NOURRIS AU GRAIN DANS DES RANCHS CANADIENS. NOS BIFTECKS SONT VIEILLIS PENDANT AU MOINS 32 JOURS POUR UNE SAVEUR ET UNE TENDRETÉ MAXIMALES**

servis avec votre choix de petites pommes de terre rôties, quinoa au citron ou une pomme de terre au four farcie de purée de pommes de terre, fromage à la crème, oignons verts et bacon. accompagnés également de légumes frais de saison.

**AJOUTS . . .**

poêlée de champignons 6,5

crevettes au beurre à l'ail 8

sauce au poivre de madagascar et au brandy 3,5

# PÂTES + RIZ

**RIGATONI AU POULET ET AU MADÈRE** poulet poêlé, sauce crémeuse aux champignons et au madère, romarin frais et beurre au citron 20

**ALFREDO AUX FINES HERBES** fromage grana padano, penne, sauce crémeuse au fromage asiago et ciboulette 15 *ajoutez du poulet 5*

**LINGUINE AUX CREVETTES** moitié de petite queue de homard, crevettes et sauce tomate rustique 24

**ENCHILADAS AU POULET** guacamole, crème sure et salsa fresca 19

**SOUPE RAMEN AU MISO** 🍷 nouilles ramen classiques, chili à l'ail, huile de sésame, gai lan, champignons shiitake, ciboule et œuf à la coque 15,5 *ajoutez du flanc de porc ou des crevettes 5*

**CARI ROUGE À LA THAÏLANDAISE** légumes sautés, riz au jasmin et pain naan tartiné de beurre au cari 15 *ajoutez du poulet ou des crevettes 5*

**VINDALOO DE BŒUF** surlonge marinée, riz au jasmin, filet de yogourt et pain naan tartiné de beurre au cari 19

option avec protéines de soya disponible sur demande

# HAMBURGERS

accompagnés de frites. les hamburgers sont servis sur un petit pain brioché aux graines de sésame (servi grillé) et garnis de laitue, tomates, oignons rouges et cornichons.

**HAMBURGER AU POULET NOIRCI** pancetta croustillante, cheddar et mayonnaise à l'ail rôti 16

**HAMBURGER VÉGÉTARIEN AU PORTOBELLO** 🍷 chapeau de champignon mariné, cheddar blanc vieilli et fines herbes 15,25

**LE HAMBURGER** galette façonnée à la main d'épaule et de poitrine, relish rouge et mayonnaise aux graines de moutarde marinées 15,25 *ajoutez du bacon, du cheddar blanc vieilli ou des champignons sautés pour 1,5 chacun*

**ROULADE DE LAITUE AU BŒUF** notre galette de bœuf haché façonnée à la main, relish rouge, mayonnaise aux graines de moutarde marinées et laitue iceberg fraîche 16

**HAMBURGER BIEN GARNI** cheddar blanc vieilli, cheddar américain, relish rouge, mayonnaise aux graines de moutarde marinées, champignons sautés, bacon et sauce barbecue 18,25

*remplacez le petit pain par un petit pain sans gluten 1*

*remplacez votre accompagnement par des frites de patate douce 3*

*remplacez votre accompagnement par une soupe 2*

# SANDWICHES

accompagnés de frites à moins d'indication contraire. si vous désirez les remplacer par un autre de nos délicieux accompagnements, faites-en la demande!

**TACOS DE RUE** poulet effiloché, tacos de maïs souples, haricots frits, yogourt au chipotle et salsa fresca + petite salade fraîche du marché 15

**TACOS AU POISSON** aiglefin à la lime et au chipotle, tacos de maïs souples, salsa au maïs, avocat et crème sure épicée + petite salade fraîche du marché 15,5

**SANDWICH AU POULET FRIT DU SUD** salade de chou, fromage cheddar et cornichons 16

**SANDWICH AU BŒUF** rôti de bœuf maison, pain bretzel, champignons sautés, aioli au raifort, fromage suisse et sauce au jus 16

**CLUB SANDWICH DOUBLE À LA DINDE** dinde rôtie, bacon croustillant, laitue fraîche, tomate, mayonnaise, fromage cheddar et pain multigrain 15,5

**COMBO DU MIDI** demi-sandwich avec petite soupe ou salade 13,25 soupe au brocoli et au fromage ou soupe du jour, petite salade césar ou du marché, demi-club sandwich à la dinde ou demi-sandwich au bœuf

**FILETS DE POULET** style classique, buffalo ou thaïlandais 15

**SANDWICH AU BIFTECK DU BOUCHER** surlonge de bœuf angus certifié, servi ouvert avec champignons sautés, oignons caramélisés, roquette fraîche, sauce barbecue au sriracha, oignons croustillants et pain ciabatta à l'ail 18

*remplacez votre accompagnement par des frites de patate douce 3*

*remplacez votre accompagnement par une soupe 2*

🍷 plats végétariens

🌱 **ocean wise**. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

**Resto-Info** ⓘ information nutritionnelle disponible