

SHARE

TUNA POKE 🌱 rare ahi tuna, avocado, nori crisps, ginger, spring onions, ponzu 14½

KOREAN FRIED CAULIFLOWER ♻️ spicy gochujang pepper sauce, jalapeno lime dip 11

CALAMARI + tempura shrimp, sriracha aioli & sweet chili sauce 14¾

DRY RIBS biryani or salt & pepper 13½

SUSHI CONES tempura shrimp, fresh avocado, nori, ponzu 15¾

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

TABLESIDE FRESH SMASHED GUACAMOLE ♻️ fresh white corn chips & salsa fresca 12½

BRUSCHETTA ♻️ 11¼

POUTINE 11¾

CHICKEN WINGS biryani, salt & pepper, honey garlic, hot 14½
add veggies & dip 1½

LETTUCE WRAPS ♻️ fresh veggies, cashews, chow mein noodles, ginger soy glaze 15
add chicken 5¾

DOUBLE CHEESE NACHOS ♻️ SHARE PLATTER 19¼
FOR ONE OR TWO 14¾

add beef or pulled chicken 5¾
add fresh guacamole 3

PIZZA

RUSTIC ITALIAN prosciutto & pancetta, caramelized onions, pepperoncinis, pulled short rib 18½

MARGHERITA ♻️ fresh basil, bocconcini, rustic tomato sauce, olive oil 15½

SOUP + SALADS

BROCCOLI CHEESE SOUP OR FEATURE SOUP 8½

STARTER MARKET SALAD ♻️ artisan greens, fresh veggies, edamame, toasted pumpkin seeds, red wine vinaigrette 8½

STARTER CAESAR SALAD 8½

CAESAR SALAD garlic ciabatta baguette 11¼
add grilled chicken 5¾ *add salmon 9*

STEAK SALAD fresh greens, quebec goat cheese, grape tomatoes, spicy vinaigrette with a hint of clamato, goat cheese crostini 22

SALMON & AVOCADO COBB SALAD fresh salmon, crisp iceberg lettuce, bacon, soft boiled egg, feta, peppercorn ranch & sundried tomato dressing 20¾

SEARED GINGER TUNA SALAD 🌱 rare ahi tuna, edamame beans, avocado, daikon, cashews, cucumber ponzu emulsion 21½

soy protein option available upon request

OUR FISH IS SOURCED FROM ENVIRONMENTALLY RESPONSIBLE FISHERIES

STEAKS

STEAK FRITES 7 oz certified angus beef (cab®) sirloin, chimichurri, arugula, fries 25¾

SIRLOIN 7 oz cab® 27½
add madagascar peppercorn brandy sauce 3½

HONEY GARLIC SIRLOIN 9 oz, our unforgettable marinated sirloin 29¾

MUSHROOM SIRLOIN 7 oz cab® sirloin, creamy madeira sauce + pan roasted cremini mushrooms 30¾

NEW YORK 10 oz 35¾

PEPPERCORN NEW YORK 10 oz with madagascar peppercorn brandy sauce 38¾

SIRLOIN & SHRIMP 7 oz cab® sirloin + garlic butter shrimp 36¾

100% OF OUR STEAKS COME FROM CANADIAN RANCHES. OUR STEAKS ARE "AAA" 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 6

garlic butter shrimp 8¾

madagascar peppercorn brandy sauce 3½

THE MOXIE'S EXPERIENCE

add a starter salad or soup to any entrée & enjoy a free mini dessert

MAINS

SPANISH COD & SHRIMP seared cod filet with mediterranean tomato broth & poached baby shrimp, salsa verde 28

LEMON BASIL SALMON fresh salmon, ancient grains, lemon herb sauce + fresh seasonal vegetables 28

CHIPOTLE MANGO CHICKEN sweet & smoky dry rub, lemon quinoa, seasonal vegetables, fresh avocado & salsa fresca 25

SLOW-ROASTED BABY BACK RIBS fall off the bone tender, roasted baby potatoes & creamy cabbage slaw
half rack 24¾ full rack 31¾

CHICKEN + RIBS half rack of ribs, spice rubbed chicken, roasted baby potatoes & creamy cabbage slaw 29½
add a second chicken breast 5¾

PASTA + RICE

CHICKEN MADEIRA RIGATONI pan roasted chicken, creamy mushroom & madeira wine sauce, fresh rosemary, lemon butter 22

SHRIMP LINGUINE half baby lobster tail, shrimp, rustic tomato sauce 27

MISO RAMEN ♻️ miso broth, traditional ramen noodles, chili garlic, sesame oil, gai lan, shiitake mushrooms, scallions & soft boiled egg 16
add pork belly 5 *add shrimp 5¾*

RED THAI CURRY stir-fried veggies, jasmine rice, curry-buttered naan 16
add chicken or shrimp 5¾

BEEF VINDALOO marinated sirloin, jasmine rice, yogurt drizzle, curry-buttered naan 20

soy protein option available upon request

WE ALWAYS USE 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

BURGERS

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 16¾

PORTOBELLO VEGGIE BURGER ♻️ marinated full mushroom cap, aged white cheddar & fresh herbs 16

THE BURGER hand-formed chuck & brisket patty, red relish, pickled mustard seed mayo 16
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 16¾

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

substitute poutine 5
substitute sweet potato fries 3
substitute soup or salad 2
substitute gluten-free bun 1

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

HANDHELDS

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 & wheat taco shells, refried beans, chipotle yogurt, salsa fresca 15½

FISH TACOS chipotle lime haddock, soft corn & wheat taco shells, corn salsa, avocado, spicy sour cream 16

SOUTHERN FRIED CHICKEN SANDWICH cabbage slaw, cheddar cheese, quick pickles 17

SOUP, SALAD & BREAD choice of market or caesar salad, feature or broccoli cheese soup + garlic ciabatta baguette 14¾

CHICKEN TENDERS classic, buffalo or tangy thai 15½

BUTCHER'S CUT STEAK SANDWICH cab® sirloin, open faced with sautéed mushrooms, caramelized & crispy onions, fresh arugula, sriracha bbq, garlic ciabatta 21¾

substitute poutine 5
substitute sweet potato fries 3
substitute soup or salad 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

♻️ vegetarian items

🌊 **ocean wise.** A SUSTAINABLE CHOICE

Informed Dining ⓘ nutritional information available

À PARTAGER

POKE DE THON 🌱 thon ahi mi-cuit, avocat, croustilles de nori, gingembre, oignons verts et ponzu 14,5

CHOU-FLEUR FRIT À LA CORÉENNE 🍷 sauce gochujang aux piments forts, et trempette à la lime et aux jalapeños 11

CALMARS + crevettes tempura, aioli au sriracha et sauce au chili doux 14,75

BRUSCHETTA 🍷 11,25

MINI-CÔTES LEVÉES biryani ou sel et poivre 13,5

SUSHIS EN CORNET crevettes tempura, avocat frais, nori et ponzu 15,75

ROULEAU AU THON ÉPICÉ 🌱 sushi tempura roulé à la main, thon ahi épicé et sauce soya 14,75

GUACAMOLE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ À LA TABLE 🍷 croustilles fraîches de maïs blanc et salsa fresca 12,5

POUTINE 11,75

AILES DE POULET biryani, sel et poivre, miel et ail ou épicées 14,5 *ajoutez légumes et trempette 1,5*

ROULÉS DE LAITUE 🍷 légumes frais, noix de cajou, nouilles chow mein et sauce soya au gingembre 15 *ajoutez du poulet 5,75*

NACHOS DOUBLE FROMAGE 🍷 PLATEAU À PARTAGER 19,25 POUR UNE OU DEUX PERSONNES 14,75 *ajoutez du bœuf ou du poulet effiloché 5,75* *ajoutez du guacamole frais 3*

PIZZAS

ITALIENNE RUSTIQUE prosciutto, pancetta, oignons caramélisés, pepperoncinis et côtes levées effilochées 18,25

MARGHERITA 🍷 basilic frais, bocconcini, sauce tomate rustique et huile d'olive 15,5

SOUPE + SALADES

SOUPE AU BROCOLI ET AU FROMAGE OU SOUPE DU JOUR 8,5

PETITE SALADE DU MARCHÉ 🍷 légumes artisanales, légumes frais, fèves édamames, graines de citrouille rôties et vinaigrette au vin rouge 8,5

PETITE SALADE CÉSAR 8,5

SALADE CÉSAR avec baguette ciabatta à l'ail 11,25 *ajoutez du poulet grillé 5,75* *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 22

SALADE COBB AU SAUMON ET À L'AVOCAT saumon frais, laitue iceberg croquante, bacon, œuf à la coque, fromage feta et vinaigrette ranch aux tomates séchées et au poivre 20,75

SALADE DE THON AU GINGEMBRE SAISI 🌱 thon ahi mi-cuit, fèves édamames, avocat, daikon, noix de cajou et émulsion de ponzu au concombre 21,5

option avec protéines de soya disponible sur demande

BIFTECKS

STEAK FRITES surlonge de bœuf angus certifié (7 oz), chimichurri, roquette et frites 25,75

SURLONGE bœuf angus certifié, 7 oz 27,5 *ajoutez une sauce au poivre de madagascar et au brandy 3,5*

SURLONGE À L'AIL ET AU MIEL notre surlonge de 9 oz, marinée et inoubliable 29,75

SURLONGE AUX CHAMPIGNONS bœuf angus certifié (7 oz), sauce crémeuse au madère + champignons cremini poêlés 30,75

CONTRE-FILET 10 oz 35,75

CONTRE-FILET AU POIVRE 10 oz avec sauce au au poivre de madagascar et au brandy 38,75

SURLONGE ET CREVETTES bœuf angus certifié (7 oz) + crevettes au beurre à l'ail 36,25

L'EXPÉRIENCE MOXIES *ajoutez une petite salade ou une soupe à tout plat principal et savourez un mini-dessert gratuit*

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 28

SAUMON AU CITRON ET BASILIC saumon frais, grains anciens, sauce au citron et aux fines herbes + légumes frais de saison 28

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 25

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 24,75 carré 31,75

POULET + CÔTES LEVÉES demi-carré de côtes levées, poulet aux épices, pommes de terre grelots rôties et salade de chou crémeuse 29,5 *ajoutez une deuxième poitrine de poulet 5,75*

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

TOUS NOS BIFTECKS AAA 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

crevettes au beurre à l'ail 8,75

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 22

LINGUINE AUX CREVETTES moitié de petite queue de homard, crevettes et sauce tomate rustique 27

SOUPE RAMEN AU MISO 🍷 nouilles ramen classiques, chili à l'ail, huile de sésame, gai lan, champignons shiitake, ciboule et œuf à la coque 16 *ajoutez du flanc de porc 5* *ajoutez des crevettes 5,75*

CARI ROUGE À LA THAÏLANDAISE légumes sautés, riz au jasmin et pain naan tartiné de beurre au cari 16 *ajoutez du poulet ou des crevettes 5,75*

VINDALOO DE BŒUF surlonge marinée, riz au jasmin, filet de yogourt et pain naan tartiné de beurre au cari 20

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 16,75

HAMBURGER VÉGÉTARIEN AU PORTOBELLO 🍷 chapeau de champignon mariné, cheddar blanc vieilli et fines herbes 16

LE HAMBURGER galette façonnée à la main d'épaule et de poitrine, relish rouge et mayonnaise aux graines de moutarde marinées 16 *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 16,75

HAMBURGER BIEN GARNI cheddar blanc vieilli, cheddar américain, relish rouge, mayonnaise aux graines de moutarde marinées, champignons sautés, bacon et sauce barbecue 18,75

remplacez votre accompagnement par une poutine 5
remplacez votre accompagnement par des frites de patate douce 3
remplacez votre accompagnement par une soupe ou une salade 2
remplacez le petit pain par un petit pain sans gluten 1

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 et de blé souples, haricots frits, yogourt au chipotle et salsa fresca 15,5

TACOS AU POISSON aiglefin à la lime et au chipotle, tacos de maïs et de blé souples, salsa au maïs, avocat et crème sure épicée 16

SANDWICH AU POULET FRIT DU SUD salade de chou, fromage cheddar et cornichons 17

SOUPE, SALADE ET PAIN choix de salade du marché ou césar, soupe de jour ou soupe au brocoli et au fromage + baguette ciabatta à l'ail 14,75

FILETS DE POULET style classique, buffalo ou thaïlandais 15,5

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 21,75

remplacez votre accompagnement par une poutine 5
remplacez votre accompagnement par des frites de patate douce 3
remplacez votre accompagnement par une soupe ou une salade 2

🍷 plats végétariens

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

Resto-Info ⓘ information nutritionnelle disponible

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