



## Appetizers

### ST-ALBERT CURDS

St-Albert curds lightly battered with our homemade roasted tomato marinara sauce. **14**

### GOLDEN SHRIMP CAKES (2)

Delicately crafted shrimp cakes, golden and crispy on the outside while succulent and tender on the inside. Topped with our delicious mango sauce for the perfect blend of flavors. **13**

### LIGHT & CRISPY CALAMARI

Perfectly dusted and fried calamari with a rich seafood sauce. A delightful appetizer to awaken your palate. **17**

### WINGS (12)

Mild, hot, honey garlic, 911, Thai, 40 Creek BBQ, Franks. **14**

### CRISPY VEGETABLE SPRING ROLLS (3)

Three golden, crispy spring rolls filled with a vibrant mix of fresh vegetables. Served with a homemade peanut dipping sauce. A delightful vegetarian starter. **10**

### BEEF TARTARE & KETTLE CHIPS

Finely chopped, seasoned beef tartare paired with crisp homemade kettle chips. A timeless appetizer with a modern twist. **18**

## Our Boards

*Since our boards are about experimentation with different tastes, we suggest our beer flight as a pairing!*

### CHICKEN & MUSHROOM SLIDER BOARD (4)

Succulent sautéed chicken, onions, and mushrooms in a rich homemade sauce, served with crispy fries.

A gourmet classic, reimagined.

**22** (2-4 PPL)    **88** (8-10 PPL)

### FAVORITES BOARD

Wings, breaded shrimp, fried curds, seasoned fries & pickle spears. Served with garlic aioli, seafood and dill sauce.

**28** (2-4 PPL)    **112** (8-10 PPL)

### 1844 SIGNATURE CHARCUTERIE BOARD

With a selection of fine meats & cheese, ask your server for details!

**28** (2-4 PPL)    **112** (8-10 PPL)

### MEZZ BOARD

Cherry tomatoes, hummus, cucumbers, radishes, feta cheese, bocconcini, olives, Italian salami, pita bread & house tzatziki dip.

**28** (2-4 PPL)    **112** (8-10 PPL)

### Make Your Next Gathering

## Unforgettable

### with Our Party Boards!

Planning a get-together but dreading the hassle?  
Let us sweep those worries away!

Choose one of our delectable party boards to go, crafted with the finest ingredients to delight your guests. Better yet, why not let us host your event? Our cozy venue is the perfect backdrop for any occasion, from intimate gatherings to lively celebrations.



## Mains

### SPAN-FRIED HADDOCK & SMASHED POTATO SALAD

Succulent haddock, pan-fried to perfection, alongside a warm, crispy smashed potato salad paired with a delicious light sauce. A harmonious blend of textures and flavors. **20**

### CUBAN STYLE NACHOS

Fritos nacho chips, shredded chicken, house made queso on top of refried beans. Topped off with shredded cabbage, jalapenos, green onions, diced tomatoes and a chili lime sour cream. **18**

### CAJUN SHRIMP RICE BOWL

Tender shrimp atop a bed of rice, mixed with crisp cucumber, carrots, fresh herbs, and tangy pickled onions, all drizzled with a spicy mayo dressing. A vibrant, flavor-packed bowl. **20**

### CHICKEN SHAWARMA BOWL

Orzo pasta topped with chicken, cherry tomatoes, crumbled feta, tzatziki, hummus, toum sauce, cucumbers, olives & fresh dill. **22**

### CREAMY SUN-DRIED TOMATO PASTA

Creamy Sun-dried tomato pasta topped with cajun shrimp, mushrooms and shallots, a savory blend of tangy tomato sauce and tender shrimp. Paired with garlic bread. A delightful fusion of Italian and Southern Flavors. **19**

### ULTIMATE PICKLE PICKLE BURGER

Indulge in the crunch - 100% beef patty, smoked cheddar, sliced dill, dill aioli, topped with a breaded pickle spear, served with 1844 seasoned fries. **18**

### BAVETTE STEAK SANDWICH

Grilled bavette steak on ciabatta bun with smoked cheddar, caramelized onions & served with 1844 seasoned fries. **23**

### CHICKEN PARM SANDWICH

Chicken parm topped with fresh mozzarella, roasted red pepper, fresh basil & a drizzle of balsamic glaze on ciabatta, served with 1844 seasoned fries. **19**

### SEASIDE HADDOCK BURGER

Breaded, lightly fried to perfection, creamy tartar, tangy shredded pickle, pickled onions, & lettuce on a brioche bun, served with 1844 seasoned fries. **18**

### CASHEW CRUNCH SALAD WITH SESAME DRESSING

A refreshing mix of cabbage, edamame beans, fresh herbs, and green onions, topped with crunchy chow mein noodles and cashews, all tossed in a savory sesame dressing. A delightful fusion of textures and flavors. **19**



## Hors d'Oeuvre

### CURDS ST-ALBERT FRITS

Fromage en grains St-Albert frits avec notre panure et sauce marinara aux tomates rôties fait maison. **14**

### CROQUETTES DE CREVETTES DORÉS (2)

Croquettes de crevettes délicatement confectionnées, dorées et croustillantes à l'extérieur mais succulentes et tendre à l'intérieur. Arrosé de notre délicieuse sauce. **13**

### CALMARS LÉGERS ET CROUSTILLANTS

Calmars frits parfaitement saupoudrés avec une riche sauce aux fruits de mer. Une délicieuse entrée pour éveiller votre palais. **17**

### AILES DE POULET (12)

Choix de sauce: miel et ail, douce, épicée, 911, Thai, BBQ 40 Creek, Frank's Red Hot. **14**

### ROULEAUX DE PRINTEMPS

#### CROUSTILLANTS AUX LÉGUMES (3)

Trois rouleaux de printemps dorés et croustillants remplis d'un mélange vibrant de légumes frais. Servi avec une trempette aux arachides faite maison. Une délicieuse entrée végétarienne. **10**

### TARTARE DE BŒUF & KETTLE CHIPS

Tartare de bœuf assaisonné finement haché accompagné de kettle chips croustillantes faites maison. Une entrée intemporelle avec une touche moderne. **18**

## Nos Planches

Puisque nos planches sont consacrées à l'expérimentation avec différents goûts, nous vous proposons notre plateau de dégustation de bière!

### PLANCHE DE MINI-BURGER AUX POULETS ET AUX CHAMPIGNONS (4)

Succulent poulets sautés, oignons et champignons dans une riche sauce maison, servi avec des frites croustillantes. Un plat gourmet classique, réinventé

**22** (2-4 PERSONNES) **88** (8-10 PERSONNES)

### ASSIETTE DE FAVORIS

Ailes de poulet, crevettes panées, fromage en grain pané, frites assaisonnées, cornichons à l'aneth frits servis avec de aïoli à l'ail, crème sûre et sauce à l'aneth.

**28** (2-4 PERSONNES) **112** (8-10 PERSONNES)

### NOTRE PLANCHE CHARCUTERIE SIGNATURE

Avec une sélection de viandes et de fromage fins. Demandez à votre serveur pour plus de détails.

**28** (2-4 PERSONNES) **112** (8-10 PERSONNES)

### PLANCHE MEZZ

Tomates cerises, hummus, concombres, radis, fromage féta, bocconcini, olives, italian salami, pain pita et trempette tzatziki maison.

**28** (2-4 PERSONNES) **112** (8-10 PERSONNES)

## Inoubliable

### avec nos planches à partager!

Vous planifiez une réunion mais vous redoutez les ennuis? Laissez-nous s'occuper de vos inquiétudes !

Choisissez l'une de nos délicieuses planches à emporter. Elles sont élaboré avec les meilleurs ingrédients qui vont ravir vos invités. Mieux encore, laissez-nous organiser votre événement. Notre confortable emplacement constitue l'endroit idéal pour toutes les occasions, de réunions intimes aux célébrations animées.



## Nos Plats Principaux

### AIGLEFIN POËLÉ ET SALADE DE PURÉE DE POMMES DE TERRE

Un succulent haddock poêlé à souhait, accompagné d'une salade de purée pommes de terre tiède et croustillante accompagnée d'une délicieuse sauce légère. Un mélange harmonieux de textures et de saveurs.

20

### NACHOS STYLE CUBAIN

Croustilles de nacho Fritos, poulet effiloché, sauce queso maison sur des haricots frits. Le tout, garni de chou râpé, jalapenos, d'oignons verts, tomates en dés et d'une crème sûre au lime-chili.

18

### BOL DE RIZ AUX CREVETTES CAJUN

De tendres crevettes sur un lit de riz, mélangées à du concombre croquant, des carottes, des herbes fraîches et des oignons marinés piquants, le tout arrosé d'une vinaigrette de mayonnaise épicée. Un bol vibrant et plein de saveurs.

20

### BOL DE POULET SHAWARMA

Pâtes orzo garnies de poulet, tomates cerises, morceaux de fêta, tzatziki, sauce toum, concombre, olives et aneth frais.

22

### PÂTES CRÉMEUSES AUX TOMATES SÉCHÉES

Pâtes crémeuses aux tomates séchées garnies de crevettes cajun, de champignons et d'échalotes, un savoureux mélange de sauce tomate piquante et de crevettes épicées. Accompagné de pain à l'ail. Une délicieuse fusion entre les saveurs italiennes et du sud.

19

### L'ULTIME BURGER AUX CORNICHONS

Laissez-vous tenter par le croquant: une galette 100% boeuf, du cheddar fumé, tranche de cornichon, aioli à l'aneth et garnie d'une pointe de cornichon panée. Le tout servie avec 1844 frites assaisonnées.

18

### SANDWICH STEAK BAVETTE

Bavette de bœuf grillée sur pain ciabatta avec fromage fumé avec oignons rouges rôtis garnie, servie avec 1844 frites assaisonnées.

23

### SANDWICH AU POULET PARMESAN

Mozzarella frais sur poulet parmesan, poivron rouge rôti, basilic frais et un filet de vinaigrette balsamique glacée sur pain ciabatta servis avec 1844 frites assaisonnées.

19

### BURGER D'AIGLEFIN

Aiglefin pané et légèrement frit à la perfection, tartare crémeux, cornichon piquant râpé, oignons marinés et laitue sur du pain brioché. Le tout servi avec 1844 frites assaisonnées.

18

### SALADE CROQUANTE AUX NOIX DE CAJOU ET VINAIGRETTE AU SÉSAME

Un mélange rafraîchissant de chou, de haricots edamame, d'herbes fraîches et d'oignons verts, garni de nouilles chow mein croquantes et de noix de cajou, le tout mélangé à une savoureuse vinaigrette au sésame. Une délicieuse fusion de textures et de saveurs.

19