

## starters

### ROASTED MUSHROOM SOUP 9 ½

Trio of roasted local mushrooms / creamy brandy broth / fresh herbs / grilled toast

### WOOD FIRED MEATBALLS 13 ¾

San Marzano tomato sauce / roasted fennel / parmesan / garlic herb toast

### GYOZA 10 ¾

Crispy Japanese dumplings / pineapple ginger soy / toasted sesame

### NACHOS 18 ¾ **V/GF**

Jack & cheddar / house salsa / fresh jalapeno / scallion / pico / crema

Add guacamole 3 chicken 5 cheese 3

### WINGS 15 ¼

24 hour brine / Greek yogurt ranch dip

Choice of: buffalo hot / smoky style bbq / sweet soy

### CAULIFLOWER 'WINGS' 10 ¾ **V**

Spiced battered / hot sauce / house made Greek yogurt ranch dip

### KALE & MUSHROOM TOAST 11 ¾ **V**

Garlic & herb mushrooms / grilled country bread / Parmesan cheese / sunny side egg

### ASIAGO ARTICHOKE DIP 15 ¾ **V**

Grilled herb bread / baby carrots

### CLASSIC POUTINE 10 ¼

Squeaky curds / hot gravy

### EAST COAST LOBSTER POUTINE 13 ¾

Squeaky cheese curds / lobster veloute / fresh herbs.

## pizza

All of our pizzas are hand stretched, sauced with imported Italian tomatoes and cooked until lightly charred at 800 degrees in our wood burning oven

### THE PRESTON STREET 15 ¾ **V**

Fresh basil / fior di latte mozzarella / Grana Padano

### SPICY BOUGIE 17 ¼ **SPICY**

Sliced soppressata salami / Calabrian chili peppers / black olives / shaved fennel / whole milk mozzarella

### WINDSOR 16 ¾

Dry cured pepperoni / bacon / herbed mushrooms / whole milk mozzarella

### WINN-A-PIG 17 ¼

House made Italian sausage / crumbled bacon / dry cured pepperoni / whole milk mozzarella

## greens

### GRILLED CHICKEN AND GOAT CHEESE SALAD 19 ¾ **GF**

Sundried cherries / Orangeville goat cheese / seasonal berries / champagne vinaigrette

### CLASSIC CAESAR 12 ¼

Romaine heart / shaved asiago / garlic crouton / house dressing

### HARVEST HEIRLOOM VEGETABLE SALAD 13 ¼ **V/GF**

Honey carrot / sweet potato / radish / fennel / dried cranberry / caramelized walnuts / maple mustard vinaigrette

## bowls

### BEECH ST. RIGATONI 18

Classic beef & pork ragout / sweet peas / fresh herbs / ricotta dollop / Grana Padano

### CARNE ASADA RICE BOWL 19 ¾ **GF**

Citrus marinated steak / black beans / roasted corn / pico de gallo / guacamole / jalapeno / charred tomato salsa / crema / crispy tortilla

### SUPER FOODS QUINOA 14 ¾ **V/GF**

Sweet potato / corn / avocado / soy bean / sunflower seed / jalapeno / radish / organic agave & lime vinaigrette

### PUMPKIN & RICOTTA AGNOLOTTI 19 **V**

Wilted kale / fragrant sage / brown butter / shaved parmesan / caramelized walnuts

### SPICY THAI RED CURRY CHICKEN 18 **SPICY**

Coconut milk / fresh herbs / cream / bell pepper / wilted greens / sticky rice / toasted sesame

## burgers

All our burgers are hand made using our house blend of fresh certified angus beef, Seared to order and served on a soft toasted potato roll

### CLASSIC 14 ¼

Lettuce / tomato / dill pickle / shaved onion

Add maple cured bacon 3 Canadian white cheddar 2 avocado 3

### DOUBLE DOUBLE 15 ¼

Free trade cheddar / lettuce / tomato / dill pickle / shaved onion / house 'secret' sauce

### STAMPEDE 15 ¾

Canadian white cheddar / smoky bbq sauce / house onion relish / maple cured bacon / lettuce / tomatoes

### ORGANIC VEGAN 13 **V**

Brown rice and rolled oat patty / guacamole / pickled onion / lettuce / tomato

## sandwiches

### ROSEMARY FOCACCIA CHICKEN CLUB 17 ¾

Maple bacon / jack cheese / lettuce / tomato / mayo

### RICH-E-RICH GRILLED CHEESE 21 ¾

Lobster / focaccia bread / mild white cheddar / cream cheese / lemon aioli

## lava stones plates

Your choice of protein served on a sizzling hot lava stone; cooked as you like it, at your table. They are served with seasonal vegetables, wood oven roasted new potatoes and appropriate sauce

### TOP SIRLOIN 33

Alberta AAA 8oz

### STEAK & SHRIMP 38 ¼

Alberta AAA 8oz Top sirloin and jumbo pacific shrimp

## coast to coast

### STEAK FRITES 29 ¼

8oz AAA Alberta Top Sirloin steak / charred scallion butter

### OAK ROASTED CHICKEN 21 ¼ **GF**

Charred lemon / fresh herbs / new potatoes / carrot puree / buttered English peas / pan jus

### STEAK & SHRIMP 38 ¼

8oz AAA Alberta Top Sirloin / roasted new potatoes / seasonal vegetables / duo of sauces

### MAPLE DIJON SALMON 24 **GF**

Seasonal squash / organic quinoa / English peas

### GRILLED TOP SIRLOIN 33

8oz AAA Alberta Top Sirloin / roasted new potatoes / seasonal vegetables / house steak sauce

## desserts

### SKILLET BAKED CHOCOLATE CHIP COOKIE 8 ¾ **V**

Caramel fudge / premium vanilla ice cream

### CHEESECAKE 8 ¾ **V**

Chocolate cookie crust / salted caramel glaze

### APPLE AND CRANBERRY BREAD PUDDING 8 ½ **V**

Caramel fudge / premium vanilla ice cream / caramelized walnuts

**V = VEGETARIAN • GF = GLUTEN FREE**

east coast

## entrées

### ROASTED MUSHROOM SOUP 9 ½

Trio de champignons locaux grillés / bouillon crémeux au brandy / fines herbes fraîches / rôtie

### WOOD FIRED MEATBALLS 13 ¾

Sauce aux tomates San Marzano / fenouil rôti / parmesan / rôtie à l'ail et aux fines herbes

### GYOZA 10 ¾

Raviolis japonais au porc / sauce soya au gingembre et à l'ananas / noix de sésame grillées

### NACHOS 18 ¾ **V / SG**

Fromages Monterey Jack et cheddar / salsa maison / jalapeno frais / oignons verts / pico de gallo/crème

Ajoutez de l'avocat 3 poulet 5 fromage 3

### WINGS 15 ¾

Saumurées pendant 24 heures / servies avec une trempette ranch au yogourt grec

Choix de saveurs: Buffalo piquant / BBQ fumé / soya sucré

### CAULIFLOWER "WINGS" 10 ¾ **V**

Panées d'un mélange d'épices / sauce piquante / trempette ranch maison au yogourt grec

### KALE & MUSHROOM TOAST 11 ¾ **V**

Champignons à l'ail et aux fines herbes / pain de campagne grillé / fromage parmesan / œuf miroir

### ASIAGO ARTICHOKE DIP 15 ¾ **V**

Pain grillé aux fines herbes / mini carottes

### CLASSIC POUTINE 10 ¾

Fromage en grains qui couine / sauce brune chaude

### EAST COAST LOBSTER POUTINE 13 ¾

Fromage en grains qui couine / velouté de homard / fines herbes fraîches

## pizzas

Toutes nos pâtes à pizzas sont pétries à la main, napées de sauce à base de tomates importées d'Italie et cuitent à 800°F dans notre four à pizza jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées.

### THE PRESTON STREET 15 ¾ **V**

Basilic frais / mozzarella fior di latte / Grana Padano

### SPICY BOUGIE 17 ¾

Salami soppressata tranché / chilis de Calabre / olives noires / fenouil râpé / mozzarella au lait entier

### WINDSOR 16 ¾

Pepperoni salé à sec / bacon / champignons aux fines herbes / mozzarella au lait entier

### WINN-A-PIG 17 ¾

Saucisses maison italienne / bacon / pepperoni salé à sec / mozzarella au lait entier

## salades

### GRILLED CHICKEN AND GOAT CHEESE SALAD 19 ¾ **SG**

Cerises séchées au soleil / fromage de chèvre d'Orangeville / baies de saison / vinaigrette au champagne

### CLASSIC CAESAR 12 ¾

Cœurs de romaine / asiago râpé / croûtons à l'ail / vinaigrette maison

### HARVEST HEIRLOOM VEGETABLE SALAD 13 ¾ **V / SG**

Carottes au miel / patates douces / radis / fenouil / canneberges séchées / noix de Grenoble caramélisées / vinaigrette à l'érable et à la moutarde

## bols

### BEECH ST. RIGATONI 18

Ragoût classique au bœuf et au porc / pois sucrés / fines herbes fraîches / cuillerée de ricotta / grana padano

### CARNE ASADA RICE BOWL 19 ¾

Bifteck mariné aux agrumes / haricots noirs / maïs rôti / pico de gallo / guacamole / jalapeno / salsa de tomates rôties / crème / tortillas croustillantes

### SUPER FOODS QUINOA 14 ¾ **V / SG**

Patates douces / maïs / avocats / fèves de soya / graines de tournesol / jalapeno / radis / vinaigrette biologique à l'agave et à la lime

### PUMPKIN & RICOTTA AGNOLOTTI 19 **V**

Tombée de chou frites / sauge/beurre noir / parmesan en copeaux / noix de Grenoble caramélisées

### SPICY THAI RED CURRY CHICKEN 18

Lait de coco / fines herbes fraîches / crème / poivrons / tombée de légumes verts / riz collant / graines de sésame rôties

## hamburgers

Tous nos burgers sont préparés avec notre mélange maison de bœuf Angus certifié.

La viande est cuite selon votre préférence et servie sur un petit pain de pommes de terre légèrement grillé

### CLASSIC 14 ¾

Laitue / tomates / cornichons à l'aneth / oignons hachés

Ajoutez du bacon au sirop d'érable 3 du cheddar blanc canadien 2 de l'avocat 3

### DOUBLE DOUBLE 15 ¾

Cheddar équitable / laitue / tomates / cornichons à l'aneth / oignons hachés / notre sauce maison secrète

### STAMPEDE 15 ¾

Canadian white cheddar / smoky bbq sauce / house onion relish / maple cured bacon / lettuce / tomatoes

### ORGANIC VEGAN 13 **V**

Pain au riz brun et aux flocons d'avoine / guacamole / oignons marinés / laitue / tomate

**V = VÉGÉTARIEN • SG = SANS GLUTEN**

## sandwichs

### ROSEMARY FOCACCIA CHICKEN CLUB 17 ¾

Bacon à l'érable / fromage Monterey Jack / laitue / tomates / mayonnaise

### RICH-E-RICH GRILLED CHEESE 21 ¾

Homard / pain focaccia / cheddar blanc doux / fromage à la crème / aioli au citron

## plats servis sur pierre chaude

La viande de votre choix cuite selon votre préférence et servie sur une pierre très chaude. Servie avec légumes de saison, pommes de terre nouvelles rôties au four à bois et une sauce délicieuse.

### TOP SIRLOIN 33

AAA de l'Alberta, 8 oz

### STEAK & SHRIMP 38 ¾

Haut de surlonge AAA de l'Alberta de 8 oz et crevettes géantes du Pacifique

## d'un océan à l'autre

### STEAK FRITES 29 ¾

Top Sirloin de bœuf AAA de l'Alberta de 8 oz / beurre aux oignons verts grillés

### OAK ROASTED CHICKEN 21 ¾ **SG**

Citron rôti / fines herbes fraîches / pommes de terre nouvelles / purée de carottes / pois anglais au beurre / bouillon de cuisson

### STEAK & SHRIMP 38 ¾

Haut de surlonge AAA de l'Alberta de 8 oz / pommes de terre nouvelles rôties / légumes de saison/duo de sauces

### MAPLE DIJON SALMON 24 **SG**

Quinoa bio à la courge de saison / pois anglais

### GRILLED TOP SIRLOIN 33

Haut de surlonge Alberta AAA de 8 oz / pommes de terre nouvelles rôties / légumes de saison/sauce pour bifteck maison

## desserts

### SKILLET BAKED CHOCOLATE CHIP COOKIE 8 ¾ **V**

Fudge au caramel / crème glacée à la vanille

### CHEESECAKE 8 ¾ **V**

Croûte de biscuits au chocolat / glaçage au caramel salé

### APPLE AND CRANBERRY BREAD PUDDING 8 ½ **V**

Fudge au caramel / crème glacée à la vanille / noix de Grenoble caramélisées

enjoy your meal