Favoris des fêtes
accompagnés de récompenses

BŒUF RÔTI À FEU DOUX 21,99
Bœuf Angus certifié cuit lentement accompagné de sauce faite maison. Servi avec de la purée de pommes de terre et des légumes.

RÔTI DE DINDE DES FÊTES 19,19
Rôti de dinde servi avec de la farce des fêtes aux canneberges et de la sauce faite maison. S'accompagne de sauce aux canneberges, de purée de pommes de terre et de légumes.

POUDING AU CARAMEL 8,99
Gâteau aux épices et aux dattes servi chaud avec du caramel fondant et de la crème glacée à la vanille.

CAFÉ VANILLÉ SCINTILLANT 4,29
Café aromatisé à la vanille agrémenté de crème fouettée et de paillettes festives.

Obtenez
300 points en prime
avec ces favoris.*

récompenses bleu MC

Scannez votre reçu détaillé admissible avec l'appli Récompenses Bleu.



*Des conditions s'appliquent. L'offre prend fin le 3 janvier 2027. Voyez les détails à irvingoil.com/BigStopBonus.
Récompenses Bleu et le logo Récompenses Bleu sont des marques de commerce de la Banque de Montréal, employées en vertu d'une licence par BMO Récompenses Bleu, Inc. et Irving Oil Retail Sales Inc.

IRVING

BIG STOP

Restaurant

Saveurs festives

et délices faits maison

GAUFRES BENNY 18,99
Deux gaufres belges grillées garnies de deux œufs pochés, de jambon émincé et de sauce hollandaise traditionnelle. Le tout est servi avec des pommes de terre rissolées.

DÉJEUNER DES FÊTES 16,99
Deux œufs à votre goût servis avec du bacon, des saucisses, de la mortadelle frite, une gaufre belge grillée et des pommes de terre rissolées.

BURGER AU POULET CROQUANT ET FESTIF 18,59
Poulet croustillant agrémenté de fromage à la crème aux canneberges, de farce des fêtes aux canneberges et de laitue dans un pain artisanal grillé au beurre. Servi avec des frites et de la salade de chou.

POUTINE À LA DINDE TRADITIONNELLE 19,19
Frites croustillantes recouvertes de dinde rôtie, de farce des fêtes aux canneberges, de sauce brune faite maison et de fromage en grains.

CÔTELETTES DE PORC DES FÊTES 19,49
Deux côtelettes de porc (coupe du centre) assaisonnées accompagnées de légumes, de purée de pommes de terre et de farce des fêtes aux canneberges.

GÂTEAU AU FROMAGE AU CARAMEL, RHUM ET LAIT DE POULE 8,99
Fond de biscuits Graham au pain d'épice recouvert de crème caramel et de gâteau au fromage crémeux au rhum et lait de poule. Le tout est garni de mousse au lait de poule, de copeaux de chocolat, d'un filet de caramel au rhum et de crème fouettée.



Déjeuner des fêtes