



ENTRÉES | TAPAS

- V** **GUACAMOLE** | FÈVE NOIRE AU FOUR, PICO, GRAINES DE TOURNESOL ET CHIPS DE MAÏS | **15**
- V** **NACHO SOCIAL** | PICO, CHEDDAR, MONTEREY, OIGNON VERT, TOMATE, PIMENT, MAÏS, FÈVES PINTO | **19**
- V** **CHOUX-FLEURS FRITS** | ENDIVE, FENOUILLE, RADIS, SAUCE THAÏ AIGRE-DOUX ÉPICÉE | **15**
- THON TATAKI** | SÉSAME, CACHOU, RÉDUCTION ÉRABLE ET SOYA, LÉGUMES CROQUANTS GINGEMBRE | **24**
- CREVETTE & CALMAR** | ÉPICÉ AU CARI ROUGE, OIGNON VERT, BASILIC, POIVRON, SERVI SUR RIZ | **23**
- V** **PANORAMIX** | CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS, SALSA VERDE, AMANDE, GINGEMBRE, SOYA, QUINOA | **19**
- KRAKEN** | PIEUVRE GRILLÉE, PIPERADE DE POIVRON, CORIANDRE, AGRUME, CÉLERI | **22**
- TAKAKI DE BOEUF** | BŒUF SAISI, MAYO AU WASABI, SOYA, LÉGUMES CROQUANTS GINGEMBRE | **18**
- CARPACCIO PÉTONCLE** | ORANGE, CITRON, OIGNONS FRITS, POUSSÉS, ROQUETTE | **24**
- SOUP DU JOUR** | CHOIX DU CHEF | **10**

LUNCH

- V** **SALADE SOCIAL** | (CREVETTES ÉPICÉES | SAUMON GRILLÉ | POULET GRILLÉ | TOFU MARINÉ | +8) | **19**
SALADE MIXTE, CAROTTE, MAÏS, EDAMAME, PIMENT, SÉSAME, WON TON, VINAIGRETTE ASIATIQUE
- V** **SALADE KALE** | (CREVETTES ÉPICÉES | SAUMON GRILLÉ | POULET GRILLÉ | TOFU MARINÉ | +8) | **19**
KALE, FROMAGE CHÈVRE, PACANES GRILLÉES, CANNEBERGE SECHÉES, POMME, POUSSE, SAUCE FRAMBOISE
- V** **JARDIN RÔTI** | (CREVETTES ÉPICÉES | SAUMON GRILLÉ | POULET GRILLÉ | TOFU MARINÉ | +8) | **20**
POIVRON, CAROTTE, PANAI, OIGNON ROUGE, YAMM'S, SAUCE BALSAMIQUE, NOIX DE PIN ET ÉPINARD
- BURGER SHORT RIB** | **23**
BRAISÉ 8 HEURES, SAUCE BBQ, FROMAGE, OIGNONS FRITS, TOMATE, LAITUE, SUR PAIN BRIOCHÉ AVEC FRITE
- POULET CALI** | **23**
POULET MARINÉ, GUACAMOLE, KETCHUP DE BETTERAVES MAISON, LAITUE, SUR PAIN BRIOCHÉ AVEC SALADE VERTE SOCIAL ET FRITE DOUCE
- V** **BURGER FRANKIE** | **23**
BOULETTE MAISON (YAMM'S, FÈVE NOIRE, PAPRIKA FUMÉ, CUMIN), TOFU, KETCHUP DE BETTERAVES MAISON, ROQUETTE, TOMATE, SUR PAIN BRIOCHÉ AVEC SALADE VERTE SOCIAL ET FRITE DOUCE
- V** **BOL SOCIAL** | POULET - THON - TOFU | **25**
POKE BOWL | RIZ, ROMAINE, CONCOMBRE, TOMATE, ALGUE, PICO, CAROTTE, WON TON, EDAMAME, MAÏS, POUSSE, SERVI AVEC VINAIGRETTE ASIATIQUE ET SAUCE DRAGON
- V** **TACO** | POISSON - PORC - TOFU |
PICO, OIGNONS VERT, CORIANDRE, CHOU MARINÉ, PIMENT, LAITUE, MAYO ÉPICÉE
- OPTION 1** | MIX'N MATCH ÉQUIPE DE 2 AVEC SALADE VERTE SOCIAL | **16**
- OPTION 2** | MIX'N MATCH ÉQUIPE DE 3 AVEC FRITE DOUCE ET SALADE VERTE SOCIAL | **22**

MAINS

- NEW YORK** | 12OZ, LÉGUMES, FRITE, SERVI AVEC CHAMPI ET SAUCE CHIMICHURRI | **38**
- SHORT RIB** | BRAISÉ 8 HEURES, SAUCE BBQ FUMÉE, LÉGUMES, PATATE GRELOT, SAUCE BORDELAISE | **40**
- SEALICIOUS** | CREVETTE, PÉTONCLE, PIEUVRE, CALMAR, CAROTTE, CÉLERI, BOUILLON COCO CARI, PATATE | **44**
- THON SOCIAL** | BROCHETTE DE THON 8OZ, SÉSAME, LÉGUMES, MIX TÉRIYAKI MAISON, RIZ PILAF À L'ORANGE | **40**
- SAUMON SOCIAL** | MARINÉ SUR CÈDRE, QUINOA ET ÉPINARD SAUTÉS, CHOUX DE BRUXELLE, SALSA VERDE | **36**
- V** **NOUILLE VÉGÉ** | NOUILLE DE RIZ, LÉGUMES, TOFU, MIX TÉRIYAKI MAISON, POUSSÉS | **29**
- CAVATELLI AURÉLIUS** | POULET CAJUN, TOMATES SÈCHÉES, CRÈME DE CHOU-FLEUR, OIGNON VERT | **32**
- PLAT DU JOUR** | **PM**

SOCAL KIDZ | DEMANDEZ-NOUS POUR LES CHOIX DES PETITES CRÉATURES



BIÈRES | BEERS

FUT | DRAFT

Coors Light	10 28
Molson Export	10 28
Belgian Moon	13 36
Creemore Springs	13 36
Granville Island	13 36
Dos Equis	13 36

BOUTEILLES | BOTTLES

Heineken 5% 0%	9
Sol	10
New Castle	9
Cidre	9

CANETTES | CANS

AMER IPA 440ml	12
MURPHY'S 440ml	12
LOXLEY 440ml	12
BELGIAN MOON 440ml	12

COCKTAILS

Sangia Social	13 40
Margarita	12
Negroni gin, vermouth, amermelade	13
Pimm's Cup pimm's, concombre, ginger	12
TMNT don julio, midori, grapefruit	18
Mojitos rum, sucre, menthe	12
Litchi vodka, soho, canneberge	12
El Presidente casa, cointreau, lime	18
California Dream rum, melon, ananas	12
Caipirinha cachaça, lime, sucre	13
Espresso Martini vodka, tia, frangelico	13
Cosmo vodka, triple sec, canneberge	13
LUX DJ reposado, cassis, ginger, proseco	25
Bloody Ceaser vodka, clamato	12
Vesper gin, vodka, lillet	14
Hendrick's Martini gin, vermouth	15
Ketel One Martini vodka, vermouth	15
Aperol Spritz aperol, prosecco	12
Socal Spritz pros, amermelade, st-germain	13
Bourbon Smash érable, menthe, lemon	12
La Resolution gin, st-germain, citron	15
Socal Drop vodka, limoncello, triple sec	13
Quebec Root gin, ginger beer, maple	13
Winchester bulleit, galiano, amarula, lait	15
French Pepper ketel, chartreuse, lemon	15
Feu de Camp talisker, maple, rhum	25
Buccaneer CM black, dissarano, triple sec	15
Fresh Mango KO cucumber, ananas	15

VIN BLANC | WHITE WINE

Chateau Mazarin France Sauv. Blanc	52
Oyster Bay NZ Sauv. Blanc	53
Ca'di Rajo Italie Pinot Grigio	54
Scarpetta Italie Frico Bianco	54
Naked USA Chardonnay	63
La Sereine France Chablis	66
Presqu'île USA Chardonnay	80
Fita Azul Portugal Espumante	45
Oyster Bay NZ Rosé	61
Oyster Bay NZ Sparkling Rosé	70

VIN ROUGE | RED WINE

Château Mazarin France Merlot	52
BuonTalent Italie Chianti	63
Biographie France Syrah (GSM - BIO)	68
RedHead USA Cabernet	72
Frei Brothers USA Cabernet	72
Carmel Road USA Pinot Noir	75
L'Imperfetto Italie Valpolicella	78
Sonoma La Crema USA Pinot noir	86
Terre Da Vino Italie Barolo	100

! Demandez à votre serveur pour plus de choix !

! Ask your waiter for off the menu selection !

BREUVAGE | SOFT DRINKS

Coke Sprite Ginger Ale Coke Diet	3.50
Limonade Thé Glacé Lait - Milk	3.50
Jus Pomme Canneberge Ananas Orange	3.50
Eau Eska 500ml Naturel Frizzante	4.50
Eau Eska 750ml Naturel Frizzante	8.50
Bull's Head Bière Ging. - Ginger Beer	5.00
Canette Coke Diet 7up Nestlé	4.00



APPETIZERS | TAPAS

- V** **GUACAMOLE** | SOUTH AMERICAN POPPED BLACK BEANS, PICO, SUNFLOWER SEEDS AND CRISPY CORN CHIPS | **15**
- V** **SOCAL NACHO** | PICO, CHEDDAR, MONTEREY, GREEN ONIONS, TOMATOES, PEPPERS, CORN, PINTO BEANS | **19**
- V** **FRIED CAULIFLOWER** | ENDIVE, FENNEL, RADISH, SWEET AND SPICY SAUCE | **15**
- TUNA TATAKI** | SESAME CRUST, CASHEW, MAPPLE SOY GLAZE, CRUNCHY GINGER FLAVORED ROOT VEGES | **24**
- SHRIMP N'SQUID** | SPICED DRY RED CURRY, GREEN ONIONS, BASIL, PEPPERS, SERVED ON RICE | **23**
- V** **PANORAMIX** | SAUTEED WILD MUSHROOM, SALSA VERDE, ALMOND, SOY GINGER, QUINOA | **19**
- KRAKEN** | GRILLED OCTOPUS, PEPPER PIPERADE, CORIANDER, CITRUS, CELERY | **22**
- BEEF TATAKI** | SEARED BEEF, WASABI MAYO, SOY SAUCE, CRUNCHY GINGER FLAVORED ROOT VEGES | **18**
- SCALLOP CARPACCIO** | ORANGE, LEMON, FRIED ONION, SPROUTS, ARUGULA | **24**
- SOUP OF THE DAY** | CHEF'S SOUP | **10**

LUNCH

- V** **SOCAL SALAD** | (SPICY SHRIMP | GRILLED SALMON | GRILLED CHICKEN | MARINATED TOFU | +8) | **19**
MIXED GREENS, CARROTT, CORN, SOY BEANS, PEPPERS, SESAME SEEDS, WON TON, ASIAN VINAIGRETTE
- V** **KALE SALAD** | (SPICY SHRIMP | GRILLED SALMON | GRILLED CHICKEN | MARINATED TOFU | +8) | **19**
KALE, GOAT CHEESE, ROSTED PECANS, DRIED CRANBERRY, APPLE, SPROUTS, RASPBERRY VINAIGRETTE
- V** **ROSTED GARDEN** | (SPICY SHRIMP | GRILLED SALMON | GRILLED CHICKEN | MARINATED TOFU | +8) | **20**
PEPPERS, CARROTT, PARSNIP, RED ONION, YAMM'S, BALSAMIC DRESSING, PINE NUTS AND SPINACH
- SHORT RIB BURGER** | **23**
BRAISÉ 8 HOURS, BBQ SAUCE, CHEESE, FRIED ONIONS, TOMATOES, LETTUCE ON A BRIOCHE BUN, WITH FRIES
- CHICKEN CALI** | **23**
MARINATED CHICKEN, GUACAMOLE, HOMEMADE BEETS KETCHUP, LETTUCE, ON A BRIOCHE BUN, WITH SOCAL GREEN SALAD AND SWEET FRIES
- V** **FRANKIE BURGER** | **23**
HOMEMADE PATTY (YAMM'S, BLACK BEANS, SMOKED PAPRIKA, CUMIN), TOFU, HOMEMADE BEETS KETCHUP, ARUGULA, TOMATO ON A BRIOCHE BUN, WITH SOCAL GREEN SALAD AND SWEET FRIES
- V** **SOCAL BOWL** | CHICKEN - TUNA - TOFU | **25**
POKE BOWL | RICE, ROMAINE, CUCUMBER, TOMATOES, SEAWEED, SESAME, CARROT, WON TON, EDAMAME, CORN, SPROUTS, SERVED WITH ASIAN DRESSING AND DRAGON SAUCE ON THE SIDE
- V** **TACO** | FISH - PORK - TOFU |
PICO, GREEN ONIONS, CORIANDER, MARINATED CABBAGE, PEPPERS, LETTUCE, SPICY MAYO
- OPTION 1** | MIX'N MATCH PACK OF 2 WITH SOCAL GREEN SALAD | **16**
- OPTION 2** | MIX'N MATCH PACK OF 3 WITH SWEET FRIES AND SOCAL GREEN SALAD | **22**

MAINS

- NEW YORK** | 12OZ, VEGGIES, FRIES, TOPPED WITH MUSHROOMS AND CHIMICHURRI SAUCE | **38**
- SHORT RIB** | BRAISÉ 8 HEURES, SMOKEY BBQ SAUCE, VEGGIES, FINGERLING POTATOES AND BORDELAISE | **40**
- SEALICIOUS** | SHRIMP, SCALLOP, OCTOPUS, CALAMARI, CARROT, CELERY, COCO CURRY BROATH, POTATOES | **44**
- SOCAL TUNA** | TUNA SKEWER 8OZ, SESAME, VEGES, HOMEMADE TERIYAKI MIX, ORANGE PILAF RICE | **40**
- SOCAL SALMON** | MARINATED ON CEDAR PLANK, SAUTEED QUINOA AND SPINACH, BRUSSEL, SALSA VERDE | **36**
- V** **VEGE NOODLES** | RICE NOODLE, VEGETABLES, TOFU, HOMEMADE TERIYAKI MIX, SPROUTS | **29**
- CAVATELLI AURELIUS** | CAJUN CHICKEN, SUNDRIED TOMATO, CAULIFLOWER CREAM, GREEN ONION | **32**
- DISH OF THE DAY** | **MP**

SOCAL KIDZ | ASK US ABOUT OUR LITTLE CREATURES OPTIONS