

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

ENTRÉES

BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE	12
Salade frisée, noix de Grenoble, huile d'olive & crostini	
PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE	16
CALMARS FRITS	15
Courgettes frites et sauce cocktail maison	
PIEUVRES GRILLÉES	25
Oignons rouges, câpres et huile d'olive extra vierge	
TATAKI DE THON AHI	23
Daikon, aioli au wakamé, wasabi et graines de sésame	
DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BŒUF	12
Réduction de veau infusé d'huile de graine de sésame et sauce mirin	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE FROMAGE SUISSE	8
ROULEAUX DE PRINTEMPS ASIATIQUES AU BŒUF	11
Sauce chili douce	
TRIO BURGERS MINIATURES	11
Aioli, fromage cheddar et champignons sautés	
TARTARES	
SAUMON carpaccio de pommes, avocat & crostini	13 25
BŒUF œuf de caille et frites allumettes	17 28
THON avocat et graines de sésame	18 35

SALADES

ÉPINARDS & ROQUETTE	12
Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble	
CÉSAR	11
Avocat, anchois, câpres, prosciutto di Parma & parmesan	
SALADE DU VILLAGE GREC D'ALIKI	12
Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons verts, fromage féta, origan, pain grillé & huile d'olive extra vierge	
SALADE NIÇOISE NUE	13
Haricots verts, concombres, tomates, pommes de terre bouillies, oignons rouges, olives de Kalamata, œuf de caille, anchois, huile d'olive & fleur de sel	
Ajoutez: Filet de Poulet 10 Saumon 15 Thon 16	
SALADE DE PIEUVRES GRILLÉES & QUINOA	28
Roquette, radicchio, laitue frisée, oignons rouges, poivrons rouges et jaunes, tomates cerises & figues caramélisées	

TABLE D'HÔTE

Choix de:

Soupe du Jour | Salade Mesclun – *Vinaigrette balsamique* | Entrée du Moment

LES CLASSIQUES

FILET MIGNON 6oz	38
Champignons et sauce au poivre	
CONTRE-FILET 8oz	32
Oignons caramélisés et choix de pommes de terre	
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	30
Champignons, vin Marsala & linguini aux fines herbes	
RAVIOLI AU HOMARD	27
½ Queue de Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce rosée & brandy	
STIR-FRY DE LÉGUMES ET GINGEMBRE (SANS GLUTEN)	18
Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange-tout, carottes, champignons, châtaignes d'eau, coriandre & sauce mirin-soya	
"TH" BURGER	16
Bœuf, tomate rôtie, laitue, fromage cheddar, bacon & frites	
Fish 'n Chips	21
Salade mesclun, sauce Rémovalade & frites	
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA & ROQUETTE	16
Sauce aux tomates cerises séchées, mozzarella di Bufala et réduction balsamique	
PIZZA MARGHERITA	15
Tomates Roma, mozzarella di Bufala & basilic	

SPÉCIAUX DU CHEF

Pita d'Agneau	15
Tzatziki, laitue, oignons rouges, paprika et frites	
Mérou Poêlé	25
Salade de quinoa et haricots noirs, vinaigrette de chili & lime	
Bavette 7 oz & Frites	26
Sauce Chimichurri	
Poulet 'Style' Portugais	21
½ Poulet mariné d'épices Piri-Piri et servi avec pommes de terre rattes et pois mange-tout	
Linguini Vongole	19
Vin blanc, palourdes, oignons verts, crème, persil	
Salade de Confit de Canard et Baies Sauvages	21
Tomates cerises, poivrons, oignons rouges, chicorée, radicchio, vinaigrette de Champagne	

Café | Thé et dessert inclus

TOWNEHALL EST DISPONIBLE POUR DES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS LES DIMANCHES!

INFORMEZ-VOUS SUR NOS OFFRES POUR LES GROUPES!

sales@townehall.ca

COLD & HOT APPETIZERS

BEET STACK & GOAT CHEESE	12
Frisée salad, walnuts, olive oil & crostini	
SEARED SCALLOPS WITH MAPLE GLAZED BACON	16
FRIED CALAMARI	15
Fried zucchini & home-made cocktail sauce	
GRILLED OCTOPUS Red onions, capers & EVOO	25
AHI TUNA TATAKI	23
Daikon, wakamé & wasabi aioli and sesame seeds	
SPICY LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	12
Veal reduction infused with sesame seed oil & mirin	
FRENCH ONION SOUP Swiss cheese	8
BEEF & VEGETABLE SPRING ROLLS Sweet chili sauce	11
MINI BURGER SLIDERS	11
Aioli, cheddar & sautéed mushrooms	

TARTARES

SALMON Apple carpaccio, avocado & crostini	13 25
STEAK Quail egg & matchstick fries	17 28
AHI TUNA Avocado & sesame seeds	18 35

SALADS

SPINACH & ARUGULA SALAD	12
Cranberries, goat cheese crumble & walnuts	
CAESAR	11
Avocado, anchovies, capers, prosciutto di Parma & parmesan	
ALIKI`S GREEK VILLAGE SALAD	12
Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano, EVOO & grilled bread	
NAKED NIÇOISE SALAD	13
Fine green beans, cucumbers, tomatoes, boiled potatoes, red onions, Kalamata olives, quail egg, anchovies, olive oil & fleur de sel	
Add: Chicken Filet 10 Salmon 15 Tuna 16	
GRILLED OCTOPUS & QUINOA SALAD	28
Arugula, radicchio, frisée lettuce, red onions, red & yellow peppers, cherry tomatoes & caramelized figs	

TABLE D'HÔTE

Choice of:

Soup of the day | Seasonal Greens – *Honey & white balsamic vinaigrette* / Appetizer of the Moment

THE CLASSICS

FILET MIGNON 6oz	38
Mushrooms & peppercorn sauce	
NY STRIPLOIN 8oz	32
Caramelized onions & choice of potatoes	
VEAL SCALLOPINI MARSALA	30
Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs	
LOBSTER RAVIOLI	27
½ Lobster tail, sun-dried cherry tomatoes, peppercorns & brandy-rosé sauce	
GINGER VEGGIE STIR-FRY (GLUTEN-FREE)	18
Rice vermicelli, broccoli, red & yellow peppers, snow peas, carrots, mushrooms, chestnuts, coriander & mirin-soy sauce	
“TH” BURGER	16
Beef patty, apple-smoked bacon, lettuce, roasted tomato, aged cheddar cheese, aioli & home-cut fries	
Fish ‘n Chips	21
Seasonal greens, Rémoulade sauce & fries	
PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA & ARUGULA	16
Sun-dried tomato sauce, mozzarella di Bufala, arugula and balsamic glaze	
PIZZA MARGHERITA	15
Roma tomatoes, mozzarella di Bufala & fresh basil	

CHEF FEATURES

Open-Faced Lamb Pita	15
Tzatziki, lettuce, red onions, paprika & fries	
Pan-Roasted Baby Grouper	25
Quinoa-black bean salad, lime & chili vinaigrette	
Sirloin Flap Steak 7 oz. Bavette	26
Sauce Chimichurri & Fries	
Portuguese Chicken	21
½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend; served with fingerling potatoes and snow peas	
Linguini Vongole	19
White wine, clams, scallions, touch of cream & parsley	
Duck Confit & Wild Berry Salad	21
Cherry tomatoes, peppers, red onions, chicory, radicchio, Champagne vinaigrette dressing	

Coffee | Tea & dessert included