

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

ENTRÉES

- MINI CHAMPIGNONS DOLLAR FARCIS | **VÉGÉTARIEN** 8
Quinoa, artichaut, épinard, tomates cerises, poivrons rouges et verts, sauce soya sans gluten
Aubergines...
- BRUSCHETTA | Tomates, basilic & mozzarella 11
- BURGERS MINIATURES 12
Aioli, fromage cheddar & champignons sautés
- PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE 16
- CALMARS FRITS 16
Courgettes frites et sauce cocktail maison
- PIEVRES TUNISIENNES GRILLÉES 26
Oignons espagnols, 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 infusée d`huile de graine de sésame et sauce mirin
- SOUPE A L'OIGNON GRATINEE | Fromage Suisse 8

SALADES

- CÉSAR 11
Avocat, câpres, prosciutto di Parma & parmesan
- VILLAGE GREC D'ALIKI 13
Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons verts, fromage féta, origan, pain grillé & huile d'olive extra-vierge
- POUSSES D'ÉPINARDS & ROQUETTES 11
Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble

TARTARES

- SAUMON 12 | 23
Carpaccio de pommes, avocat & crostini
- BŒUF** | œuf de caille et baguette 12 | 23
- THON | Avocat et graines de sésame 15 | 28

TABLE D'HÔTE

Soupe du Jour | Entrée du moment

CLASSIQUES

- FILET MIGNON 6oz 38
Champignons & sauce au poivre
- BAVETTE 8oz | Beurre maître d'hôtel & Frites 26
- POULET PORTUGAIS 21
½ Poulet mariné d'épices Piri-Piri et servi avec pommes de terre rattes & pois mange-tout
- ESCALOPES DE VEAU MARSALA 30
Champignons, vin Marsala & linguini aux fines herbes
- THON AHI CROÛTÉ AU SÉSAME 32
Riz Panko croustillant, brocoli chinois, gingembre, aioli au wasabi, sauce mirin-miso
- RAVIOLI AU HOMARD 26
Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy
- POISSON FRITS 18
Salade de chou, sauce Rémoulade, frites
- BURGER 15
Bœuf, aioli, laitue, fromage cheddar, tomate, bacon & frites
- STIR-FRY DE LÉGUMES ET GINGEMBRE | **VÉGÉTARIEN** | 19
Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau | Sans Gluten, Vegan

SPÉCIAUX DU CHEF

- BAR CHILIEN 32
Légumes saisonniers et huile d'olive au citron
- CÔTE DE VEAU POÊLÉE (*COUPE FRANÇAIS*) 32
Pommes de terre Pont-Neuf et haricots verts.
- BŒUF** STROGANOFF 19
Bœuf dans une sauce crémeuse aux champignons et échalotes.
- WRAP AU POULET 18
Tortilla , aioli aux poivrons rouges, laitue iceberg, tomate Savoura, oignons rouges et patates douces.
- FILET DE BAR RAYÉE NOIRCI 26
Riz créole, relish aux tomates et à l'avocat.
- GIGOT D'AGNEAU « TRANCHE» 19
Pommes de terre aux agrumes, asperges.
- PIZZA DE LA SEMAINE 16

Café | Thé et dessert inclus

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

STARTERS

PESTO STUFFED DOLLAR MUSHROOMS | VEGETARIAN 8
Quinoa, artichoke, spinach, cherry tomatoes, red and yellow pepper & gluten-free soya sauce

BRUSCHETTA FLATBREAD | Tomato, mozzarella & basil 11

MINI BURGER SLIDERS 12

Aioli, cheddar & sautéed mushrooms

SEARED SCALLOPS WITH MAPLE GLAZED BACON 16

FRIED CALAMARI 16

Fried zucchini & home-made cocktail sauce

TUNISIAN OCTOPUS | Spanish onions & capers 26

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

SALADS

CAESAR 11

Avocado, capers, prosciutto di Parma & parmesan

ALIKI`S GREEK VILLAGE 13

Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano, extra virgin olive oil & grilled bread

BABY SPINACH & ARUGULA 11

Cranberries, cherry tomatoes, goat cheese crumble & walnuts

TARTARES

SALMON | Apple carpaccio, avocado & crostini 12 | 23

STEAK | Quail egg & baguette 12 | 23

AHI TUNA | Avocado & sesame seeds 15 | 28

TABLE D'HÔTE

Soup of the day | Appetizer of the moment

CLASSICS

FILET MIGNON 6oz 38

Mushrooms & peppercorn sauce

BAVETTE 8oz | Maître d'hôtel butter & fries 26

PORTUGUESE CHICKEN 21

½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend and served fingerling potatoes & snow peas

VEAL SCALLOPINI MARSALA 30

Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs

SESAME-CRUSTED AHI TUNA 32

Panko-crusted rice cake, Chinese broccoli, ginger, wasabi aioli, Yuzu-mirin sace

LOBSTER RAVIOLI 26

½ Lobster tail, sun-dried cherry tomatoes, brandy cream sauce

BEER BATTERED FISH N CHIPS 18

Coleslaw, Rémooulade sauce & fries

TH BURGER 15

Beef, aioli, lettuce, cheese, bacon, tomato & fries

TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA 30

Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs

CHICKEN COBB 21

Pita, tomatoes, seasonal greens, bacon, avocado, chives, hard-boiled quail egg, Roquefort cheese

VEGGIE STIR-FRY | GLUTEN FREE, VEGAN 19

Rice vermicelli, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, carrots, mushrooms, water chestnuts, coriander, soya sauce

CHEF FEATURES

CHILEAN SEA BASS 32

Seasonal vegetables, lemon-oil

PAN-SEARED VEAL CHOP (*FRENCH-CUT*) 32

Pont-neuf potatoes and French green beans

BEEF STROGANOFF 19

Beef smothered in a creamy sauce with mushrooms and chopped shallots.

CHICKEN WRAP 18

Tortilla wrap, red pepper aioli, iceberg lettuce, Savoura tomato, red onion & Sweet fries

BLACKED FILET OF STRIPED BASS 26

Creole rice, avocado-tomato relish.

SLICED LEG OF LAMB 19

Lemon taters and asparagus.

PIZZA OF THE WEEK 16

Coffee | Tea & daily dessert included