

ENTRÉES

BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE	12
Salade frisée, noix de Grenoble, huile d'olive & crostini	
BRUSCHETTA	11
Tomates, basilic & mozzarella	
TRIO BURGERS MINIATURES	11
Aioli, fromage cheddar & champignons sautés	
PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE	16
CALMARS FRITS	16
Courgettes frites et sauce cocktail maison	
PIEVRES GRILLÉES	25
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 GRATINÉE Fromage Suisse	8

TARTARES

SAUMON Carpaccio de pommes, avocat & crostini	13 25
BŒUF œuf de caille et baguette	14 26
THON Avocat et graines de sésame	18 35

SALADES

ÉPINARDS & ROQUETTE	12
Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble	
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	
COBB	23
Pita, tomates, salade verte & frisée, bacon, avocats, ciboulettes, œuf de caille, fromage Roquefort, poulet & vinaigrette au vin rouge	
PIEVRES GRILLÉES & QUINOA	28
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette ô	
CAPRESE	15
Tomates, mozzarina, basilic & huile d'olive extra vierge	

TABLE D'HÔTE

Choix de:

Soupe du Jour | Quartier de Iceberg – tomates cerises, prosciutto, vinaigrette de fromage bleu et ciboulette

LES FAVORIS

FILET MIGNON 6oz	38
Champignons & sauce au poivre	
CONTRE-FILET 8oz	32
Oignons caramélisés et réduction de veau-Porto	
BAVETTE 8oz Sauce Chimichurri & Frites	26
POULET PORTUGAIS	23
½ Poulet mariné d'épices Piri-Piri et servi avec pommes de terre rattes & pois mange-tout	
CÔTE COURTE DE BŒUF	26
Purée de pommes de terre & sauce BBQ au gingembre	
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	30
Champignons, vin Marsala & linguini aux fines herbes	
PÂTES À L'ENCRE DE CALMAR	25
Sauce tomate, oignons verts, ail, tomates cerises, vin blanc et basilic	
RAVIOLI AU HOMARD	27
Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy	
FISH 'N CHIPS	21
Salade verte, sauce Rémoûlade & frites	
BURGER "TH"	16
Bœuf, tomate rôtie, laitue, fromage cheddar, Bacon, aioli & frites maison	

SPÉCIAUX DU CHEF

Loup de Mer "Style Miso"	28
Riz basmati, bok choy & gingembre, graines de sésame	
Steak au Poivre	32
Contre-Filet, asperges, purée de pommes de terre et sauce au poivre	
Burger d'Agneau Méditerranéen	17
Concombre, tomate, feta, oignons rouges, tzatziki	
Veau Parmesan	25
Linguini au beurre et fines herbes	
Stroganoff de Filet Mignon	23
Pappardelle, champignons, sauce crémeuse au brandy, réduction de veau, crème sure et oignons verts	
Rouleaux de Homard	27
Homard, fines herbes, aioli de Sriracha, avocat, frites	
Pizza de la Semaine	17
Stir-Fry de Légumes et Gingembre Sans Gluten, Vegan	18
Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau & sauce soya	

.....
Café | Thé et dessert du jour inclus

APPETIZERS

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

TARTARS

SALMON Apple carpaccio, avocado & crostini	13 25
STEAK Quail egg & baguette	14 26
AHI TUNA Avocado & sesame seeds	18 35

SALADS

BABY SPINACH & ARUGULA Cranberries, goat cheese crumble & walnuts	12
CAESER Avocado, capers, prosciutto di Parma & parmesan	11
ALIKI`S GREEK VILLAGE Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano, extra virgin olive oil & grilled bread	13
COBB Pita, tomatoes, seasonal greens, bacon, avocado, chives, hard-boiled quail egg, Roquefort cheese, grilled Chicken breast & red-wine vinaigrette	23
GRILLED OCTOPUS & QUINOA Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs	28
CAPRESE Tomatoes, mozzarina, basil & extra virgin olive oil	15

TABLE D'HÔTE

Choice of:

Soup of the day | Iceberg Wedge – cherry tomatoes, prosciutto chip, blue cheese dressing & chives

OUR FAVORITES

CHEF FEATURES

FILET MIGNON 6oz Mushrooms & peppercorn sauce	38
NY STRIP 8oz Caramelized onions & Porto-veal reduction	32
FLAP STEAK 8oz Bavette Chimichurri sauce & fries	26
PORTUGUESE CHICKEN ½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend and served fingerling potatoes & snow peas	23
BRAISED SHORT RIB BBQ-ginger sauce & potato purée	26
VEAL SCALLOPINI MARSALA Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs	30
SQUID-INK PASTA Tomato sauce, scallions, garlic, cherry tomatoes, white wine & fresh basil	25
LOBSTER RAVIOLI Lobster, sun-dried cherry tomatoes, peppercorn & brandy cream sauce	27
FISH 'N CHIPS Seasonal greens, Rémooulade sauce & fries	21
"TH" BURGER Beef patty, apple-smoked bacon, lettuce, roasted tomato, aged cheddar cheese, aioli & fresh-cut fries	16

Miso Style Loup de Mer Basmati rice, bok choy, ginger & sesame seeds	28
Pepper Steak NY Striploin, asparagus, mashed potatoes, peppercorn sauce	32
Mediterranean Lamb Burger Cucumber, tomato, feta, red onions, tzatziki	17
Veal Parmiggiana Buttered linguini & fine herbs	25
Filet Mignon Stroganoff Pappardelle, mushrooms, brandy-cream sauce, veal reduction, sour cream & scallions	23
Pizza of the Week	17
Lobster Rolls Fresh lobster, fine herbs, Sriracha aioli, avocado, fries	27
Ginger & Veggie Stir-Fry GLUTEN FREE, VEGAN Rice vermicelli, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, carrots, mushrooms, water chestnuts, coriander and soya sauce	18

.....
Coffee | Tea & dessert included