

**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	15
Courgettes frites et sauce cocktail maison	
PIEUVRES 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 sésames	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	
PIEUVRES GRILLÉES & QUINOA	28
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette ô	

**TABLE D'HÔTE**

Choix de:

Soupe du Jour | Rouleaux de printemps au bœuf – sauce chili doux

**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	25
Purée de pommes de terre & sauce BBQ au gingembre	
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	30
Champignons, vin Marsala & linguini aux fines herbes	
RAVIOLI AU HOMARD	27
Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy	
FISH 'N CHIPS	21
Salade verte, sauce Rémoulade & frites	
BURGER "TH"	16
Bœuf, tomate rôtie, laitue, fromage cheddar, Bacon, aioli & frites maison	
PIZZA   PROSCIUTTO DI PARMA & ROQUETTE	16
Sauce aux tomates cerises séchées, mozzarella di Bufala, réduction balsamique	
PIZZA   MARGHERITA	15
Tomates Roma, mozzarella di Bufala & basilic	

**SPÉCIAUX DU CHEF**

Morue Islandaise	25
Bette à carde et sauce Meunière aux champignons, câpres et amandes rôties	
Kebab de Filet Mignon	28
Oignons, poivrons, asperges, purée de pommes de terre et sauce au poivre	
<b>Joues de Bœuf Braisé</b>	23
Purée de pommes de terre, oignons, carottes et céleris	
Burger Californien	17
Poitrine de poulet, cheddar jaune, laitue, tomate, avocat, aioli et frites	
Cannelloni aux Fruits de Mer Gratiné	21
Romanoff; sauce rosée, poivre moulu, champignons, oignons verts et la vodka	
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 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

**TABLE D'HÔTE**

Choice of:

Soup of the day | Asian beef spring rolls – sweet chili sauce

**OUR FAVORITES**

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	25
VEAL SCALLOPINI MARSALA Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs	30
LOBSTER RAVIOLI Lobster, sun-dried cherry tomatoes, peppercorn & brandy cream sauce	27
FISH 'N CHIPS Seasonal greens, Rémoulade sauce & fries	21
“TH” BURGER Beef patty, apple-smoked bacon, lettuce, roasted tomato, aged cheddar cheese, aioli & fresh-cut fries	16
PIZZA   PROSCIUTTO DI PARMA & ARUGULA Sun-dried cherry tomato sauce, mozzarella di Bufala, arugula, balsamic glaze	16
PIZZA   MARGHERITA Roma tomatoes, mozzarella di Bufala & fresh basil	15

**CHEF FEATURES**

Icelandic Cod Swiss chard & Meunière sauce with mushrooms, capers & roasted almonds	25
Filet Mignon Kebab Onions, peppers, asparagus, mashed potatoes, peppercorn sauce	28
Braised Beef Cheeks Mashed potatoes, carrots, onions & celery	23
Cali Burger Chicken breast, yellow cheddar, avocado, tomato, lettuce, aioli & fries	17
Seafood Cannelloni Gratiné Romanoff; rosé sauce, cracked pepper, mushrooms, scallions & vodka	21
Lobster Rolls Fresh lobster, fine herbs, Sriracha aioli, avocado & fries	27
Pizza of the Week	17
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

TOWNEHALL IS AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS!

BE SURE TO INQUIRE ABOUT HOSTING YOUR NEXT EVENT WITH US!

sales@townehall.ca