

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

ENTRÉES

- BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE 12
Salade frisée, noix de Grenoble, huile d'olive & crostini
- MINI CHAMPIGNONS DOLLAR FARCIS | **VÉGÉTARIEN** 10
Quinoa, artichaut, épinard, tomates cerises, poivrons rouges et verts, sauce soya sans gluten
- BRUSCHETTA | Tomates, basilic & mozzarella 11
- BURGERS MINIATURES 12
Aïoli, fromage cheddar & champignons sautés
- PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE 16
- CALMARS FRITS 16
Courgettes frites et sauce cocktail maison
- PIEUVRES 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
- ASPERGES, POUSSÉS D'ÉPINARDS & ROQUETTES 13
Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble
- COBB MODERNE 23
Pita, tomates, salade verte & frisée, bacon, avocats, ciboulettes, œuf de caille, fromage Roquefort, poulet & vinaigrette au vin rouge
- PIEUVRES TUNISIENNES & QUINOA 30
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette
- TARTARES
- SAUMON 13 | 24
Carpaccio de pommes, avocat & crostini
- BŒUF** | œuf de caille et baguette 13 | 24
- THON | Avocat et graines de sésame 16 | 30

TABLE D'HÔTE

Choix de:

Soupe du Jour | Entrée du moment

CLASSIQUES

- FILET MIGNON 6oz 38
Champignons & sauce au poivre
- CONTRE-FILET 10oz 36
Oignons caramélisés et réduction de veau-Porto
- BAVETTE 8oz | Beurre maître d'hôtel & Frites 27
- 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
- THON AHI CROÛTÉ AU SÉSAME 32
Riz Panko croustillant, brocoli chinois, gingembre, aioli au wasabi, sauce mirin-miso
- RAVIOLI AU HOMARD 27
Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy
- POISSON FRITS 21
Salade de chou, sauce Rémoulade, frites
- BURGER "TH" 15
Bœuf, aioli, laitue, fromage cheddar, tomate, bacon & frites

SPÉCIAUX DU CHEF

- BAR DU CHILI 32
Sauce au citron et à l'aneth et légumes-racines.
- POULET TAGLIATELLE 21
Tomates séchées, pancetta, rapini, sauce à la crème de vin blanc et réduction Porto-veau.
- CLUB SANDWICH 18
Aïoli, poulet, tomate, fromage suisse, bacon et servi avec frites.
- CANARD CONFIT 19
Purée de pommes de terre, rapini et sauce aux baies.
- SALADE DE CALMARS GRILLÉS 21
Salade verte, radicchio, frisée, câpres de baies et vinaigrette à l'huile de citron.
- PIZZA DE LA SEMAINE 16
- 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

Café | Thé et dessert inclus

TOWNE HALL EST DISPONIBLE POUR DES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS LES DIMANCHES!

INFORMEZ-VOUS SUR NOS OFFRES POUR LES GROUPES!

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

APPETIZERS

- BEET STACK & GOAT CHEESE 12
Frisée salad, walnuts, olive oil & crostini
- PESTO STUFFED DOLLAR MUSHROOMS | VEGETARIAN 10
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
- ASPARAGUS, BABY SPINACH & ARUGULA 13
Cranberries, cherry tomatoes, goat cheese crumble & walnuts
- CHICKEN COBB 23
Pita, tomatoes, seasonal greens, bacon, avocado, chives, hard-boiled quail egg, Roquefort cheese, grilled Chicken breast & red-wine vinaigrette
- TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA 30
Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs

TARTARES

- SALMON | Apple carpaccio, avocado & crostini 13 | 24
- STEAK | Quail egg & baguette 13 | 24
- AHI TUNA | Avocado & sesame seeds 16 | 30

TABLE D'HÔTE

Choice of:

Soup of the day | Appetizer of the moment

CLASSICS

- FILET MIGNON 6oz 38
Mushrooms & peppercorn sauce
- NY STRIP 10oz 36
Caramelized onions & Port-veal reduction
- BAVETTE 8oz | Maître d'hôtel butter & fries 27
- PORTUGUESE CHICKEN 23
½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend and served fingerling potatoes & snow peas
- BRAISED SHORT RIB 26
BBQ-ginger sauce & potato purée
- 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 27
Lobster, sun-dried cherry tomatoes, peppercorn & brandy cream sauce
- BEER BATTERED FISH N CHIPS 21
Coleslaw, Rémoulade sauce & fries
- "TH" BURGER 15
Beef, aioli, lettuce, cheddar cheese, bacon, tomato & fries

CHEF FEATURES

- CHILEAN SEA BASS 32
Lemon oil-dill caper sauce and root vegetables
- CHICKEN TAGLIATELLE 21
Sun-dried tomatoes, pancetta, rapini, white wine cream sauce and a touch of Port-veal reduction
- CLUB SANDWICH 18
Aioli, chicken, tomato, Swiss cheese, bacon and fries
- DUCK CONFIT 19
Potato purée, rapini and berry sauce
- GRILLED CALAMARI SALAD 21
Mixed greens, radicchio, frisee, berry capers and lemon-oil vinaigrette
- PIZZA OF THE WEEK 16
- VEGGIE STIR-FRY | GLUTEN FREE, VEGAN 19
Rice vermicelli, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, carrots, mushrooms, water chestnuts, coriander and soya sauce

Coffee | Tea & dessert included

TOWNE HALL IS AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS!
BE SURE TO INQUIRE ABOUT HOSTING YOUR NEXT EVENT WITH US!
sales@townehall.ca