

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 11
Tomates, basilic & mozzarella
- TRIO 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
- PIEUVRES TUNISIENNES PIEUVRES 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 À L'OIGNON GRATINÉE | 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 14
Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble
- COBB 24
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 | Carpaccio de pommes, avocat & crostini 13 | 25
- BŒUF | œuf de caille et baguette 14 | 26
- THON | Avocat et graines de sésame 18 | 35

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 DE BŒUF 8oz | Sauce Chimichurri & Frites 28
- POULET PORTUGAIS 23
½ Poulet mariné d'épices Piri-Piri et servi avec pommes de terre rattes & pois mange-tout
- CÔTE COURTE DE BŒUF 27
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
- SAUMON CROÛTÉ AU SÉSAME 28
Pousses de bok-choy, sauce mirin-miso, gingembre
- RAVIOLI AU HOMARD 27
Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy
- FISH N CHIPS 'FRIT À L'ANGLAISE' 21
Purée de pois verts, sauce Rémoulade, frites
- BURGER "TH" 16
Bœuf, aioli, laitue, fromage cheddar, tomate, bacon & frites

SPÉCIAUX DU CHEF

- Bar Rayée Noirci 26
Riz créole, relish aux tomates et à l'avocat et huile épicée
- Suprême de Poulet & légumes grillées 21
Confit de Canard 19
Sauce aux baies sauvages et Porto. Servi avec purée de pommes de terre haricots verts
- Sandwich au Thon Ahi 21
Thon Ahi poché, avocat, tomate Savoura, oignon rouge, & patates douce.
- Stroganoff de Filet Mignon 23
Champignons, oignons verts, vin blanc et crème sure
- Côtelettes d'agneau | 4 | & Salade grecque 25
- Pizza de la Semaine 17
- Stir-Fry de Légumes et Gingembre | 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 sauce 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
- GRILLED 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
- COBB 24
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 | 25
- STEAK | Quail egg & baguette 14 | 26
- AHI TUNA | Avocado & sesame seeds 18 | 35

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 | Chimichurri sauce & fries 28
- PORTUGUESE CHICKEN 23
½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend and served fingerling potatoes & snow peas
- BRAISED SHORT RIB 27
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
- SESAME-CRUSTED SALMON 28
Nori, bok-choy, miso-mirin sauce and ginger
- LOBSTER RAVIOLI 27
Lobster, sun-dried cherry tomatoes, peppercorn & brandy cream sauce
- BEER BATTERED FISH N CHIPS 21
Pea purée, Rémooulade sauce & fries
- "TH" BURGER 16
Beef, aioli, lettuce, cheddar cheese, bacon, tomato & fries

CHEF FEATURES

- Blackened Striped Bass 26
Creole rice, tomato-avocado relish & spicy oil
- Chicken Supreme & Vegetable Tower 21
(BONE-IN CHICKEN BREAST)
- Duck Confit 19
Wild berry Porto sauce. Served with potato purée & green beans
- Poached Ahi Tuna Sandwich 21
Avocado, Savoura tomato, red onion & Yam fries
- Filet Mignon Beef Stroganoff 23
Mushrooms, scallions, white wine & sour cream
- Lamb Chops | 4 | & Greek Salad 25
- Pizza of the Week 17
- 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 AVIALABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS!

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

sales@townehall.ca