

OUR DEFINITION OF LUNCH

Upon request, our Prix-Fixe Menu can be served within the Hour!

TOWNE HALL
BISTRO MODERNE

OUR FAVOURITES!

SALMON TARTARE	Apple carpaccio, avocado and crostini	13 24
TUNA TARTARE	Avocado, miso sauce and sesame seeds	14 26
FRIED CALAMARI	Panko-crusting zucchini and home-made cocktail sauce	16
TUNA TATAKI	Sesame-crusting Tuna, daikon, wakamé and wasabi aioli	23
LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	Porto-veal reduction infused with sesame seed oil and mirin	13
PESTO MUSHROOM CAPS	Quinoa, artichoke, spinach, tomato, red and yellow peppers, gluten-free soya sauce	10
PORTUGUESE CHICKEN	½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend; accompanied with fingerling potatoes and snow peas <i>"Please allow 30 minutes for cooking"</i>	23
MILK-FED VEAL CHOP 12oz	Rosemary butter, a touch of Port-veal reduction; buttered linguini	36
VEAL MARSALA	Marsala wine, a touch of cream, mushrooms and buttered linguini	30
SESAME-CRUSTED TUNA	Panko-crusting rice cake, Chinese broccoli, wasabi aioli, Yuzu-mirin sauce, ginger and scallions	32
LOBSTER RAVIOLI	Sun-dried cherry tomatoes, peppercorns, brandy cream sauce and topped with ½ Canadian lobster tail	27
CEDAR-PLANK SALMON	Asparagus, fine herbs and red pepper aioli	28
TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA	Arugula, frisée, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes, caramelized figs	28

PRIX-FIXE MENU | \$21

| Monday - Friday |

11h30 - 15h00

Mar 2-6, 2020

APPETIZER

SOUP OF THE MOMENT	<i>Chef's inspiration of the day!</i>
PSI.LO.KOMENI	Lettuce infused with dill, cucumber, green onions, red vinegar and olive oil vinaigrette
BEEF SPRING ROLLS	Mango-plum sauce, Port-veal reduction, sesame seeds

MAIN COURSE

NY YORK STRIP 8oz	Potato purée, caramelized onions, Port-veal reduction
VEGETABLE WRAP	Pesto tortilla, aioli, lettuce, tomatoes, Lebanese cucumber, julienne carrots, avocado, garden vegetable Havarti cheese; fries
FILET OF MEDITERRANEAN SEA BASS	Cherry tomatoes, white wine, a touch of garlic, lemon sauce, fine herbs; sautéed vegetables
LAMB CURRY	Slow-cooked lamb, curry spice mix; basmati rice, yoghurt
MUSSELS SAGANAKI	Tomato sauce, white wine, red onions, fine herbs, crumbled FETA & fries
FISH 'N CHIPS	Seasonal greens, tartar sauce; Yukon Gold fries
RICOTTA & SPINACH MANICOTTI	Tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil
VEGETABLE STIR FRY	Vermicelli noodles, broccoli, red and yellow, peppers, snow peas julienne carrots, mushrooms, chestnuts, coriander, ginger, gluten-free soy sauce
CALAMARI SALAD	Arugula, frisée, basil, cucumber, cherry tomatoes, red onion, roasted pine nuts, olive oil and red vinegar vinaigrette

DESSERT *Dessert of the moment!*

BEVERAGE Coffee | Tea

We appreciate your support!

Bon Appétit!

NÔTRE DEFINITION DE DÎNER

Sur demande, notre Menu Prix-Fixe peut être servi immédiatement!

TOWNE HALL
BISTRO MODERNE

NOS FAVORIS!

TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crostini	13 24
TARTARE DE THON	Avocat, graines de sésames, sauce mirin	14 26
CALMARS FRITS	Courgettes frites au panko, sauce cocktail maison	16
TATAKI DE THON	Thon enrobé de sésame, radis daikon, wakamé, aïoli au wasabi	23
DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF	Réduction de Porto et glace de veau infusée d'huile de sésame, huile de truffe, sauce mirin	13
CHAMPIGNONS FARCIS	Quinoa, artichauts, épinards, tomates cerises, poivrons rouges et verts, sauce soya	
POULET PORTUGAIS	½ Poulet mariné d'épices Piri-Pirri, servi avec pommes de terre rattes et pois mange-tout <i>*Veuillez prévoir 30 minutes pour la cuisson</i>	23
CÔTE VEAU 12oz NOURRIT AU LAIT	Pêlé avec beurre au romarin, ensuite fini au four, réduction au Porto-veau; servi avec linguini au beurre	
VEAU MARSALA	Vin Marsala, champignons, sauce crémeuse; servi avec linguini au beurre et fines herbes	30
THON CROÛTE AU SÉSAME RIZ	Riz Panko croustillant, brocoli Chinois, aïoli au wasabi, sauce miso-mirin et gingembre	32
RAVIOLI AU HOMARD	Ravioli avec tomates cerises séchées, poivre Madagascar, sauce rosé au brandy et ½ queue de homard	27
SAUMON SUR PLANCHE DE CÈDRE	Asperges, fines herbes et aïoli aux poivres rouges	28
PIEVRES TUNISIENNES & QUINOA	Figues caramélisées, poivrons, radicchio, oignons, tomates cerises, chicorée, roquette	28

PRIX-FIXE MENU | 21\$

| Lundi - Vendredi |

11h30 - 15h00

ENTRÉES

LA SOUPE DU JOUR	<i>Inspiration du Chef!</i>
PSI.LO.KOMENI	Laitue, aneth, concombres, échalotes, vinaigrette d'huile et vinaigre de vin rouge
ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF	Sauce prune à la mangue, réduction Port-veau, graines de sésames

PLATS PRINCIPAUX

CONTRE-FILET 8oz	Purée de pomme de terre, oignons caramélisées, réduction de veau-Porto
WRAP AU LÉGUMES	Tortilla, aïoli, laitue, tomate, concombre Libanais, carottes en julienne, avocat, Havarti au légumes de jardin; frites maison
LOUP DE MER MEDITERANÉEN	Tomates cerises, vin blanc, soupçon d'ail, demi-glace au citron et fines herbes; légumes sautés
AGNEAU FAÇON CURRY	Lente cuisson de l'agneau avec un mélange d'épices au curry; riz basmati et yaourt
MOULES SAGANAKI	Moules, sauce tomate, vin blanc, oignons rouge, FETA émietté; frites
FISH 'N CHIPS	Salade verte, sauce tartare, frites Yukon Gold
MANICOTTI AU RICOTTA & ÉPINARDS	Sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic
STIR FRY AUX LÉGUMES	Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges-jaunes, pois manges-touts, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau
SALADE DE CALMARS	Roquette, frisée, basilic, concombre, tomates cerises, oignons, noix de pins rôtis, vinaigrette d'huile et vinaigre

DESSERT *Dessert du moment!*

BREUVAGE Café | Thé

Nous apprécions votre soutien!

Bon Appétit!