

OUR DEFINITION OF LUNCH

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

OUR FAVOURITES!

SALMON TARTARE	Apple carpaccio, avocado and crostini	13 24
TUNA TARTARE	Avocado, miso sauce and sesame seeds	14 26
FRIED CALAMARI	Panko-crusteD zucchini and home-made cocktail sauce	16
TUNA TATAKI	Sesame-crusteD Tuna, daikon, wakamé and wasabi aioli	23
LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	Porto-veal reduction infused with sesame seed oil and mirin	13
PORTUGUESE CHICKEN	½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend; accompagnieD with fingerling potatoes and snow peas	23
VEAL SCALLOPINI MARSALA	Marsala wine, a touch of cream, mushrooms and buttered linguini	30
SESAME-CRUSTED TUNA	Panko-crusteD rice cake, Chinese brocoli, 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	27
TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA	Arugula, frisée, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes, caramelized figs	30
CHILEAN SEA BASS 6oz	Seasonal vegetables, lemon oil	32

PRIX-FIXE MENU | \$21

| Monday - Friday |
11h30 - 15h00

APPETIZER

SOUP OF THE MOMENT	<i>Chef's inspiration of the day!</i>
ICEBERG WEDGE	Blue cheese dressing, cherry tomatoes, chives, prosciutto chip
"CHEESEBURGER" SPRING ROLLS	Home-made ketchup
"Mom's" MEAT BALLS	Tomato sauce, parmesan

MAIN COURSE

RISOTTO WITH RAINBOW TROUT	Green pea risotto, asparagus, tomato and balsamic dressing
BAVETTE 8oz	Chimichurri sauce and home fries
LOBSTER ROLLS 2	Hot-dog bun, mayonnaise, green onions, chopped celery, lemon juice, topped with shredded Boston lettuce; Served with fresh-cut fries
MILK-FED CALF LIVER	Potato purée, caramelized onions, prosciutto, Port-veal reduction
PENNE WITH SAUTÉED VEGETABLES	Gluten Free Penne with sautéed asparagus, cherry tomatoes, tossed in a light olive oil and shallot sauce
VEGETABLE STIR FRY Gluten-free	Vermicelli noodles, brocoli, red and yellow, peppers, snow peas julienne carrots, mushrooms, chestnuts, coriander, ginger, gluten-free soy sauce
BEER BATTERED FISH N CHIPS	Seasonal greens, tartar sauce and home fries
ORIENTAL BEEF SALAD	Vermicelli noodles, marinated beef strips, baby bok choy, red and yellow peppers, carrots, celery, coriander and pickled ginger dressing
PIZZA OF THE WEEK	Please Inquire with your Server!

* ALC MENU **Available upon request!**

DESSERT Chocolate Ferrero Rocher Cake

BEVERAGE Coffee | Tea

We appreciate your support!
Bon Appétit!

NÔTRE DEFINITION DE DÎNER

Sur demande, notre Menu Prix-Fixe peut être servi l'immédiate!

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, aioli 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
POULET PORTUGAIS	½ Poulet mariné d'épices Piri-Pirri, servi avec pommes de terre rattes et pois manges-touts	23
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	Vin Marsala, champignons, sauce crémeuse; servi avec linguini au beurre et fines herbes	30
THON CROÛTE AU SÉSAME RIZ	Piz Panko croustillant, brocoli Chinois, aioli au wasabi, sauce miso-mirin et gingembre	32
RAVIOLI AU HOMARD	Ravioli avec tomates cerises séchées, grains de poivre Madagascar, sauce rosé au brandy et ½ queue de homard	27
SAUMON SUR PLANCHE DE CÈDRE	Asperges, fines herbes et aioli aux poivres rouges	27
PIEUVRES TUNISIENNES & QUINOA	Figues caramélisées, poivrons, radicchio, oignons, tomates cerises, chicorée, roquette	30
BAR DU CHILI 6oz	Légumes saisonniers et huile au citron	32

PRIX-FIXE MENU | 21\$

| Lundi - Vendredi |

11h30 - 15h00

ENTREE

LA SOUP DU JOUR	<i>Inspiration du Chef!</i>
QUARTIER "D'ICEBERG"	Vinaigrette Bleu, tomates cerises, ciboulettes, prosciutto croustillant
ROULEAUX DE PRINTEMPS	Rouleaux de printemps "Cheeseburger" & ketchup maison
BOULETTES DE VIANDE	Sauce tomate, parmesan

PLAT PRINCIPAL

RISOTTO À LA TRUITE ARC-EN-CIEL	Avec asperges, pois-manges tous, tomates
BAVETTE 8oz	Beurre Maître d'hôtel, frites maison
ROULEAUX D'HOMARD	Pain à "Hot-dog" mayonnaise, oignons verts, céleri, jus de citron, laitue Boston déchiquetée et frites maison
FOIE DE VEAU POÊLÉ	Purée de pommes de terres, oignons caramélisées, prosciutto, réduction de veau-Porto
PENNE	Pâtes sans gluten style "Primavera"
STIR FRY AUX LEGUMES sans gluten	Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges-jaunes, pois manges-tout carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau
FISH N CHIPS	Salade verte, sauce tartare, frites maison
SALADE ORIENTALE AU BOEUF	Vermicelles de riz, Boeuf mariné, pousses de bok choy, céleri, poivrons rouges-jaunes, coriandre, vinaigrette soya et gingembre
PIZZA DE LA SEMAINE	Demandez votre Serveur!

* ALC MENU **Disponible sur demande**

DESSERT Gateau au chocolat "Ferrero Rocher"

BREUVAGE Café | Thé

Nous apprécions votre soutien!

Bon Appétit!