

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-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
PORTUGUESE CHICKEN	½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend; accompanied with fingerling potatoes and snow peas	23
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	27
TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA	Arugula, frisée, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes, caramelized figs	28

PRIX-FIXE MENU | \$21

| Monday - Friday |

11h30 - 15h00

Sept 9-16, 2019

APPETIZER

SOUP OF THE MOMENT	<i>Chef's inspiration of the day!</i>
PSILO.KOMENI	Chopped lettuce, dill, green onions, olive oil-vinegar vinaigrette
ROASTED LAMB SPRING ROLLS	Yoghurt-dill sauce
ANTIPASTO	Cured meats, bocconcini, crostini

MAIN COURSE

BLACKENED STRIPED BASS	Filet of sea bass topped with avocado-tomato relish; Spanish rice
BAVETTE 8oz	Bordelaise sauce & fries
CHICKEN WRAP	Avocado, tomato, lettuce, red onion, jalapeño aioli; fries
MUSSELS & Fries	Marinara or Marinières
GNOCCHI WITH BASIL PESTO	Grana Padano shavings, pine nuts
BEEF RAVIOLI	Brandy cream sauce, topped with arugula, Grana Padano shavings, truffle oil
VEGETABLE STIR FRY Gluten-free	Vermicelli noodles, broccoli, red and yellow, peppers, snow peas julienne carrots, mushrooms, chestnuts, coriander, ginger, gluten-free soy sauce
VEGETARIAN LASAGNA	Eggplant, zucchini, roasted red peppers, spinach; topped with cheese béchamel and mozzarella di Bufala
FISH N CHIPS	Seasonal greens, tartar sauce and home fries
SHRIMP-AVOCADO SALAD	Mixed greens, baby spinach, arugula, avocado, cherry tomatoes, olive oil-citrus vinaigrette
PIZZA OF THE WEEK	Smoked Meat Pizza sauce, mozzarella, smoked meat, green peppers, mushrooms

DESSERT *Dessert of the moment!*

BEVERAGE Coffee | Tea

* ALC MENU **Available upon request!**

We appreciate your support!
Bon Appétit!

NÔTRE DEFINITION DE DÎNER

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

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
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, aioli 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 aioli aux poivres rouges	27
PIEUVRES TUNISIENNES & QUINOA	Figues caramélisées, poivrons, radicchio, oignons, tomates cerises, chicorée, roquette	28

PREIX-FIXE MENU | 21\$

| Lundi - Vendredi |

11h30 - 15h00

ENTREE

LA SOUP DU JOUR	<i>Inspiration du Chef!</i>
PSILO.KOMENI	Laitue, aneth, échalottes, vinaigrette d'huile et vinaigre rouge
ROULEAUX DE PRINTEMPS	" Angneau", yogourt à l'aneth
ANTIPASTO	Charcuterie, bocconcini, crostini

PLAT PRINCIPAL

FILET DE BAR RAYÉ NOIRCI	Riz Espagnole, relish aux tomates et à l'avocat
BAVETTE 8oz	Sauce Bordelaise & frites
WRAP AU POULET	Avocat, tomate, laitue, oignons rouges, aioli de jalapeño; frites
MOULES & Frites	Marinara or Marinières
GNOCCHI AU PESTO & BASILIC	Copeaux de Grana Padano, noix de pin
RAVIOLI AU BOEUF	Sauce au brandy crémeuse, roquette, copeaux de Grana Padano, huile de truffe
STIR FRY AUX LEGUMES sans gluten	Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges-jaunes, pois manges-touts, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau
LASAGNE VÉGÉTARIENNE	Aubergine, courgette, poivrons rouges, épinards; nappé de sauce béchamel au fromage et mozzarella di Bufala
FISH N CHIPS	Salade verte, sauce tartare, frites maison
SALADE CREVETTES & AVOCATS	Mélange de légumes verts, d'épinards, roquette, avocat, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes à l'huile d'olive
PIZZA DE LA SEMAINE	Viande Fumée Sauce à pizza, mozzarella, poivrons verts, champignons

DESSERT *Dessert du moment!*

BREUVAGE Café | Thé

* ALC MENU **Disponible sur demande**

Nous apprécions votre soutien!

Bon Appétit!