

## 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 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

## 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
PROSCIUTTO & MELON	Gran Padano shaves, chives, balsamic reduction
MUSHROOM ARANCINI	Tomato sauce

### MAIN COURSE

SOLE MEUNIÈRE	White wine, Italian parsley, capers, lemon juice; sautéed spinach
CHICKEN SCALOPPINI PARMESAN	Lightly breaded chicken fillet, tomato sauce, mozzarella, parmesan Served with buttered linguini
BAVETTE 8oz	Maitre d'hôtel butter and home fries
BISTRO BURGER	8oz patty, topped with pulled short rib, caramelized onions, Brie cheese, Port-veal reduction and fries
LOBSTER MAC and CHEESE	Pecorino, Asiago, Parmesan, béchamel sauce; topped with ½ lobster tail
CHICKEN TAGLIATELLE	Chicken, sun-dried tomatoes, pancetta, rapini, cream sauce
VEGETABLE STIR FRY   Gluten free	Vermicelli noodles, broccoli, red and yellow, peppers, snow peas julienne carrots, mushrooms, chestnuts, coriander, ginger, gluten-free soy sauce
FISH N CHIPS	Seasonal greens, tartar sauce and home fries
GRILLED CALAMARI SALAD	Arugula, frisée, basil, cucumber, cherry tomatoes, red onion roasted pine nuts, olive-oil vinaigrette
PIZZA OF THE WEEK	Please Inquire with your Server!

\* ALC MENU **Available upon request!**

**DESSERT** Nutella Fingers

**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 sésame, 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
POULET PORTUGAIS	½ Poulet mariné d'épices Piri-Pirri, servi avec pommes de terre rattes et pois mange-tout	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, aïoli 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 CEDRE	Asperges, fines herbes et aïoli aux poivres rouges	27

## PRIX-FIXE MENU | 21\$

| Lundi - Vendredi |  
11h30 - 15h00

### ENTREE

LA SOUP DU JOUR	<i>Inspiration du Chef!</i>
ICEBERG WEDGE	Quartier d'iceberg, vinaigrette Bleu, tomates cerises, prosciutto croustillant
PROSCIUTTO & MELON ARANCINI AUX CHAMPIGNONS	Côpeaux de fromages Grana Padano, ciboulettes, réduction balsamique Sauce tomates

### PLAT PRINCIPAL

SOLE MEUNIÈRE	Vin blanc, persil Italien, câpres, jus de citron; épinards sautés
ESCALOPE DE POULET PARMESAN	Poulet légèrement panné, sauce tomate, mozzarella, parmesan Servi avec linguini au beurre
BAVETTE 8oz	Beurre Maître d'hôtel, frites maison
BISTRO BURGER	Boulette de 8oz, garni de "Short Rib" effiloché, oignons caramalisés, Brie, réduction de veau au Porto et frites
MAC N CHEESE AU HOMARD	Pecorino, Asiago, Parmesan, sauce béchamel, ½ queue de homard
TAGLIATELLE AU POULET	Poulet, tomates cerise séchées, pancetta, rapini, sauce crémeuse
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 DE CALMARS	Roquette, frisée, basilic, concombre, tomates cerises, oignons, rouges, noix de pin rôtis, vinaigrette classic d'huile et vinaigre
PIZZA DE LA SEMAINE	Demandez votre Serveur!

\* ALC MENU Disponible sur demande

**DESSERT** Nutella Fingers

**BEVERAGE** Café | Thé

Nous apprécions votre soutien!

Bon Appétit!