



## HORS D'OEUVRES

*Pétoncles sautées, tomates grillées au four avec sauce vierge* \$12  
Pan-Seared Scallops, Roasted Tomato with Sauce Vierge

*Saumon fumé et asperges avec une sauce hollandaise citronné* \$11  
Smoked Salmon and Asparagus with Citrus Hollandaise Sauce

*Trio de foie gras – poêlé, torchon et flan aux truffes* \$15  
Foie Gras Trio - Seared, Torchon, and Truffle Flan

*Escargots avec sauce au fromage de chèvre et champignons sauvages sur un pâté soufflé* \$12  
Escargots in a Wild Mushroom and Goat Cheese Sauce on Puff Pasty

*Galette de crabe avec l'aïoli d'ail* \$12  
Fresh Crab Cake with Roasted Garlic Aioli

*Steak tartare avec frites à la banane plantain préparée à la table* \$10.50  
Steak Tartar, Plantain Chips prepared at the table

## SOUPES

*Champignons sauvages et « shiitake » sauté à l'essence de truffes* \$8  
Wild and Sautéed Shitake Mushrooms with Essence of Truffle

*Tomates grillées avec vodka accompagnée d'une crevette grillée* \$8  
Roasted Tomato with Vodka and a Grilled Prawn

## SALADES

*Laitues saisonnières, pignons et bacon servi avec une vinaigrette au balsamique* \$7  
Seasonal Greens, Pine Nuts and Bacon with Balsamic Dressing

*Salade César classique préparée à la table* \$9  
Classic Caesar Salad prepared at the table

## POISSONS et CRUSTACÉS

*Loup de mer enveloppé de patates rôties avec sauce au citron avec des câpres* \$28  
Potato Crusted Sea Bass with Lemon Caper Sauce

*Crevettes au Sésame sautées avec des pousses de légumes biologiques* \$29  
Sesame Seared Prawns with Baby Organic Vegetables

*Saumon grillé avec l'huile d'olive extra vierge* \$27  
Roasted Salmon with Extra Virgin Olive Oil

## CARTE BLANCHE \$60

**Cinq plat au menu savoureux / Five Course « Tasting Menu »**

## VIANDES et VOLAILLES

*Magret de canard et confit avec demi à la badiane et orange* \$30  
Duck Breast and Confit with Star Anise and Orange Demi

*Carré rôti d'agneau croûtée de moutarde avec menthe gnocchi et jus à l'ail romarin* \$32  
Mustard Crusted Roasted Rack of Lamb with Mint Gnocchi and Rosemary Garlic Juice

*Filet de boeuf encroûté au crabe avec sauce bordelaise* \$31  
Crab Crusted Beef Tenderloin with Bordelaise Sauce

*Poulet de cornouailles mariné au citron et thym avec sauce au « whisky »* \$29  
Lemon and Thyme Marinated Cornish Hen with Whisky Sauce

*Filet fumé de porc dans le bois à la pomme rôtie avec sauce calvados* \$27  
Roasted Apple Wood Smoked Cured Pork Tenderloin with Calvados Sauce

## VÉGÉTARIEN

*“Manicotti” au poireau et au noyer fromagé dans une sauce de tomate grillée* \$18  
Leek and Cheese Walnut Manicotti in a Roasted Tomato Sauce

## DESSERTS

*Mousseline au Citron* \$7

Lemon Chiffon Mousse

*Soufflé au Grand Marnier ou au chocolat pour deux* \$9

Grand Marnier or Chocolate Soufflé for Two

*Crêpes Suzette préparée à la table* \$7

Crêpes Suzette prepared at the table

*Crème brûlée avec biscuit en dentelle* \$8

Crème Brûlée with Lace Cookie

*Assiette de fromage pour deux* \$14

Cheese Plate for Two

## VIN À DESSERT

*Porto Taylor Flatdgate - 10 yr* \$7.25

*Kittling Ridge Ice Wine & Brandy* \$8.25

*Concha y Toro Late Harvest (Sauvignon Blanc)* \$8.00

## BREUVAGES

*Café Expresso* / Coffee Espresso

*Café irlandais* / Irish Coffee

*Café* / Coffee

*Thé* / Tea