

BUTTERNUT SQUASH AND APPLE SOUP 10.30

Newfoundland partridgeberries, cinnamon crème fraîche

POTAGE À LA COURGE MUSQUÉE ET POMMES

Baies airelles de Terre-Neuve et crème fraîche à la cannelle

LOCAL ORGANIC LETTUCES 12.25

Acorn Creek Raspberry vinegar, olive oil, fresh thyme, sheep's milk feta

LAITUES BIOLOGIQUES

Vinaigre au Merlot, huile d'olive avec thym frais et fromage féta de brebis

SEAFOOD CHOWDER 15.50

Applewood smoked bacon, new potatoes and chives

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER

Bacon fumé Applewood, pommes de terre nouvelles et ciboulette

OYSTERS ON THE HALF SHELL 22.50

6 oysters from Whalesbone, raspberry mignonette

HÛÎTRES SUR DEMI COQUILLE

6 huîtres de Whalesbone avec mignonette aux framboises

THE CLUB BURGER 18.50

100% Angus beef, Balderson cheddar cheese, grilled king oyster mushroom, RC sauce and parmesan fries

BURGER DU CLUB

100% boeuf Angus, fromage cheddar Balderson, champignons pleurote grillés, sauce RC et frites au parmesan

STEAK FRITES 29.75

Parmesan fries, Merlot jus, Béarnaise aïoli

STEAK FRITES

Frites au parmesan, jus Merlot avec aïoli et Béarnaise

CRISPY SOLE 22.50

Dill rémoulade, pickled cucumber, pea shoot salad

SOLE CROUSTILLANTE

Rémoulade à l'aneth, concombres macérés et salade de pois germés

BRAISED LAMB PASTA 20.40

Pappardelle pasta, wild mushrooms, parmesan

PÂTES AVEC AGNEAU BRAISÉ

Pappardelle, champignons sauvages avec parmesan