

APPETIZERS / ENTRÉES

PARSNIP AND PEAR SOUP 10.30

Wild mushrooms, cinnamon crème fraîche

POTAGE AUX POIRES ET PANAIS

Champignons sauvages, crème fraîche à la cannelle

LOCAL ORGANIC LETTUCES 13

Yuzu, extra virgin olive oil, crisp shallots, local feta cheese

LAITUES BIOLOGIQUES

Sauce yuzu, huile d'olive extra vierge, échalotes et fromage féta local

WARM LE COPRIN WILD MUSHROOMS 15

Smoked bacon, frisee lettuce, parmesan cheese

CHAMPIGNONS SAUVAGES, LE COPRIN

Bacon fumé, laitue frisée, fromage parmesan

ARUGULA AND RADICCHIO SALAD 13

Blood oranges, warm goat cheese, pistachio, pomegranate

SALADES ARUGULA ET RADICCHIO

Oranges sanguines, fromage de chèvre, pistaches et grenade

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

CHILLED 1/2 MARITIME LOBSTER 20.00

Marinated cucumbers, citrus scented quinoa, tarragon crème fraîche

DEMI-HOMARD FROID, DES MARITIMES

Concombres marinés, quinoa aromatisé d'agrumes avec crème fraîche à l'estragon

EAST COAST OYSTERS 22.50

6 oysters on the half shell with cocktail sauce, mignonette, lemon

HUÎTRES DE LA CÔTE-EST

Six huîtres sur demie coquille avec sauce cocktail, mignonettes et citron

MAIN COURSE / PLÂT PRINCIPAL

CRISPY PARMESAN AND MASCARPONE POLENTA 21.50

Grilled vegetable ratatouille, sweet pepper emulsion, toasted pine nuts

POLENTA CROUSTILLANTE À LA MASCARPONE ET PARMESAN

Ratatouille aux légumes grillés, émulsion d'ignames et noix de pin rôties

BRAISED LAMB PASTA 20.40

Pappardelle pasta, wild mushrooms, parmesan

PÂTES AVEC AGNEAU BRAISÉ

Pappardelle, champignons sauvages avec parmesan

SOUS VIDE FRIED CHICKEN 24

Trio of salads – Fingerling potatoes, fennel and baby lettuces

POULET FRIT SOUS-VIDE

Trio de salades - Pommes de terre fingerling, fenouil et jeunes laitues

MARITIME SCALLOPS 24.50

Cauliflower purée, bacon crumble, apple cider reduction

PÉTONCLES DES MARITIMES

Purée de chou-fleur, bacon et réduction de cidre aux pommes

LAKE ERIE WALLEYE 24.50

Shaved fennel and green bean salad, citrus salsa, dill emulsion

DORÉ DU LAC ÉRIÉ

Copeaux de fenouil et salade d'haricots, salsa aux agrumes avec émulsion à l'aneth

FROM THE GRILL / SUR LE GRILL

BEEF TENDERLOIN 36.70

FILET DE BOEUF DE L'ALBERTA

ANGUS BEEF STRIP LOIN 29.75

CONTRE-FILET DE BOEUF ANGUS

WILD PACIFIC SALMON 22.50

SAUMON SAUVAGE DU PACIFIQUE

With your choice of/ Avec votre choix de:

PARMESAN FRIES, red onion confit and béarnaise aioli

FRITES AU PARMESAN, confit d'oignons rouges avec aioli béarnaise

ROASTED FINGERLINGS, fine french beans with toasted hazelnuts

POMMES DE TERRE FINGERLING, haricots et noisettes rôties

BABY ORGANIC LETTUCES, goat cheese, warm lardons

PETITES POUSSÉS DE LAITUE BIOLOGIQUES, fromage de chèvre et lardons