

TOWNE 380

CUISINE & BAR

ENTRÉES

HUÎTRES FRAICHES SUR ÉCAILLES	
3 12	6 23
	12 45
PATTE DE CRABE ROYAL D'ALASKA	P M
COCKTAIL DE CREVETTES	u 6 8
BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE	12
Salade frisée, noix de Grenoble, huile d'olive & crostini	
ROULEAUX DE PRINTEMPS ASIATIQUE AU BŒUF	11
Sauce à la mangue et prune, sésames & zeste d'orange	
PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE	16
CALMARS FRITS Courgettes frites & sauce cocktail	16
PIEVRES GRILLÉES	25
Oignons espagnols, câpres et huile d'olive extra vierge	
TATAKI DE THON AHI	23
Nouilles vermicelle, aioli au wakamé & wasabi et graines de sésame	
HUÎTRES ROCKEFELLER Épinards & sauce béchamel	17
DUMPLINGS AU HOMARD ET COTE COURTE DE BŒUF	12
Réduction de veau infusé d'huile de graine de sésame et sauce mirin	
SOUPE A L'OIGNON GRATINEE Fromage Suisse	8

TARTARES

SAUMON Carpaccio de pommes, avocat & crostini	13 25
BŒUF Œuf de caille et pain grillé	16 28
THON Avocat et graines de sésames	18 38

SALADES

TOMATE, MOZZARINA, BASILIC & PESTO	15
ÉPINARDS & ROQUETTE	12
Canneberges, fromage de chèvres et noix de Grenoble	
CÉSAR	11
Avocats, câpres, prosciutto di parma & parmesan	
QUARTIER DE SALADE ICEBERG & FROMAGE BLEU	12
Vinaigrette au fromage bleu, fromage bleu émietté, tomate cerise, Prosciutto chips, ciboulette & EVOO	
SALADE DU VILLAGE GREC D'ALIKI	13
Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons vert, fromage féta, origan, pain grillé & huile d'olive extra-vierge	
SALADE NIÇOISE NUE	13
Fèves vertes, concombres, tomates Savoura, pommes de terre bouillies, oignons rouge, olives de Kalamata, œuf de caille, anchois, huile d'olive & fleur de sel	
Ajouter Poulet 12	Saumon 14
	Thon 16
COBB TOWNE380	23
Pita, tomates, salade verte & frisée, bacon, avocats, ciboulette, œuf de caille, fromage bleu Roquefort, poulet, vinaigrette au vin rouge	
SALADE DE PIEUVRES GRILLÉES & QUINOA	28
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette	

TABLE D'HÔTE

Choix de:

SOUPE DU JOUR | SALADE VERTES | ENTREE DU MOMENT

LES CLASSIQUES

FILET MIGNON 6oz	38
Purée de pommes de terre	
ENTRECÔTE AVEC OS 16oz	54
CONTRE-FILET 8oz	32
Oignons caramélisés et purée de pommes de terre	
POULET À LA PORTUGAISE	23
½ poulet mariné d'épices Piri Piri & servi avec pommes de terre et pois mange-tout	
BAVETTE & FRITES	26
CÔTE COURTE DE BŒUF	25
Purée de pommes de terre & sauce BBQ au gingembre	
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	30
Champignons, vin Marsala & linguini avec fines herbes	
SAUMON CROÛTÉ AU SÉSAME	30
Pousses de bok choy, sauce miso-mirin & gingembre	
RAVIOLI AU HOMARD	27
Homard, tomates séchées, sauce crémeuse & brandy	
ROULEAUX DE HOMARD	27
Homard, fines herbes, Sriracha aioli, avocats, frites	
"T380" BURGER	18
Bœuf, tomate rôtie, laitue, fromage cheddar, bacon & frites	

SPÉCIAUX DU CHEF

MAHI MAHI	28
Rôti au four, garni d'une salsa à la mangue, ananas & avocat, accompagné de légumes grillés	
POULET CORDON BLEU	24
Poitrine de poulet farcie au jambon & fromage suisse, sauce au vin blanc, purée de pomme de terre	
PICCATA LIMONE	25
Escalopes de veau poêlé, sauce câpres & citron, linguini au beurre	
SALADE DE SAUMON FUME	24
Betteraves rôties, salade verte mixte, vinaigrette au fromage de chèvre aux fines herbes	
SPGAHETTI CARBONARA CLASSIQUE	21
FISH N CHIPS	21
Salade verte, sauce Rémoûlade & frites	
POISSON ENTIER, Frais du jour	P M
Quantités limitées	

Café | Thé & Dessert du jour Inclus

Huitre a \$1 Chaque Lundi Soir

TOWNE380 EST DISPONIBLE POUR DES ÉVÈNEMENT PRIVÉS LES DIMANCHES!

INFORMEZ-VOUS SUR NOS OFFRES POUR LES GROUPES!

info@towne380.com

TOWNE 380

C U I S I N E & B A R

COLD & HOT APPETIZERS

FRESH-SHUCKED OYSTERS

3 | 12 6 | 23 12 | 45

ALASKAN KING CRAB LEGS	M P
SHRIMP COCKTAIL u 4 6 or u 6 8	M P
BEET STACK & GOAT CHEESE	12
Frisée salad, walnuts, olive oil & crostini	
ASIAN BEEF SPRING ROLLS	11
Mango plum sauce, sesame seeds & orange zest	
SEARED SCALLOPS WITH MAPLE GLAZED BACON	16
FRIED CALAMARI	16
Fried zucchini & home-made cocktail sauce	
GRILLED OCTOPUS Spanish onions, capers	25
AHI TUNA TATAKI	23
Vermicelli noodles, wakamé & wasabi aioli & sesame seeds	
OYSTER ROCKEFELLER Spinach & Béchamel sauce	17
SPICY LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	12
Veal reduction infused with sesame seed oil & mirin	
FRENCH ONION SOUP Swiss cheese	8
TARTARES	
SALMON Apple carpaccio, avocado & crostini	13 25
STEAK Quail egg & grilled bread	16 28
AHI TUNA Avocado & sesame seeds	18 38

SALADS

TOMATO, MOZZARINA, BASIL & PESTO	15
SPINACH & ARUGULA SALAD	12
Cranberries, goat cheese crumble & walnuts	
QUARTER ICEBERG BLUE CHEESE SALAD	12
Blue cheese dressing, blue cheese crumble, cherry tomatoes, prosciutto chips, chives & EVOO	
CEASAR SALAD	11
Avocado, capers, prosciutto di Parma & parmesan	
ALIKI`S GREEK VILLAGE SALAD	13
Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano & grilled bread	
NAKED NIÇOISE SALAD	13
Fine green beans, cucumbers, Savoura tomatoes, boiled potatoes, red onions, Kalamata olives, quail egg, anchovies, olive oil & fleur de sel	
Add Chicken 12 Salmon 14 Tuna 16	
TOWNE380 COBB SALAD	23
Pita, tomatoes, seasonal greens, frisée, bacon, avocado, hard-boiled quail egg, Roquefort blue cheese, grilled chicken breast & red-wine vinaigrette	
GRILLED OCTOPUS & QUINOA SALAD	28
Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs	

TABLE D'HÔTE

Choice of:

SOUP OF THE DAY | MIX GREEN | APPETIZER OF THE MOMENT

THE CLASSICS

FILET MIGNON 6oz	38
Served with mashed potatoes	
DRY-AGED RIB STEAK	54
NY STRIPLOIN 8oz	32
Caramelized onions & mashed potatoes	
PORTUGUESE CHICKEN	23
½ chicken marinated in Piri Piri spice blend, served with fingerling potatoes and snow peas	
BAVETTE & FRIES	26
BRAISED SHORT RIB	25
Bbq-ginger sauce & garlic mashed potatoes	
VEAL SCALLOPINI MARSALA	30
Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs	
SESAME-CRUSTED SALMON	30
Bok choy, miso-mirin sauce and ginger	
LOBSTER RAVIOLI	27
Lobster, sun-dried tomatoes, peppercorns & brandy cream sauce	
“T380” BURGER	18
Aged-beef patty, apple-smoked bacon, lettuce, roasted tomato, aged cheddar cheese, aioli & fresh-cut fries	
LOBSTER ROLLS	27
Sriracha aioli, Boston lettuce, lobster, avocado & fries	

CHEF FEATURES

MAHI MAHI	28
<i>Oven roasted, topped with a Mango, pineapple and avocado salsa, served with grilled vegetables</i>	
CHICKEN CORDON BLEU	24
<i>Chicken breast stuffed with ham & Swiss cheese, white wine sauce, served with mashed potatoes</i>	
PICCATA LIMONE	25
<i>Pan seared veal scaloppini, lemon caper sauce, served with buttered linguini</i>	
SMOKED SALMON SALAD	24
<i>Roasted beets, mixed green salad and a fine herb goat cheese dressing</i>	
SPAGHETTI CARBONARA	21
<i>Creamless sauce, cracked pepper & bacon</i>	
FISH N CHIPS	21
<i>Seasonal greens, remoulade sauce and fries</i>	
WHOLE FISH OF THE DAY	M P
• <i>Limited quantities</i>	

Café | Thé et dessert inclus

\$1 Oysters Every Monday Night

TOWNE380 IS AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS!

BE SURE TO INQUIRE ABOUT HOSTING YOUR NEXT EVENT WITH US!

info@towne380.com