

M E N U M I D I

ENTRÉES

Betteraves et Fromage de Chèvre	12
Salade frisée, noix de Grenoble, huile d'olive & crostini	
Saumon Fumé	13
Pousses d'épinards, roquette, crème fraîche et oignons	
Pétoncles Poêlés avec Bacon Glacé à l'Érable	16
Calmars Frits	16
Courgettes frites et sauce cocktail maison	
Pieuvres Grillées 5oz.	24
Oignons espagnols, câpres et huile d'olive extra vierge	
Huitres Rockefeller Épinard & sauce béchamel	17
Tataki de Thon Ahi	23
Daikon, aioli au wakamé & wasabi et graines de sésame	
Rouleaux de Printemps au Bœuf	11
Sauce mangue-prune, graines de sésame & zeste d'orange	
Fondant de Chèvre	12
Tapenade de tomates séchées et crostini	
Dumplings au Homard et Côte Courte de Bœuf	12
Réduction de veau infusé d'huile de graine de sésame et sauce mirin	

HUÎTRES FRAICHES SUR ÉCAILLES

Malpeque Choice 80ct	3 13	6 24	12 45
Cocktail 100ct	3 8	6 14	12 24

TARTARES

Saumon Carpaccio de pommes, avocat & crostini	12 25
Bœuf Œuf de caille et frites allumettes	17 36
Thon Avocat et graines de sésames	18 38

SALADES

Salade Épinards & Roquette	12
Canneberges, fromage de chèvres et noix de Grenoble	
Tomate Coupe Bifteck	13
Fromage bleu, olives Kalamata, oignons, origan & huile d'olive extra-vierge	
Salade Du Village Grec d'Aliki	13
Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons verts, fromage féta, origan, pain grillé & huile d'olive extra-vierge	
Salade Niçoise Nue	13
Fèves vertes, concombres, tomates Savoura, pommes de terre bouillies, oignons rouges, olives de Kalamata, œuf de caille, anchois, huile d'olive & fleur de sel	

Ajouter Poulet | 12 Saumon | 14 Thon | 16

TABLE D'HÔTE

Choix de:

Soupe du Jour

Salade Mesclun – Vinaigrette balsamique

Boulettes de Viande – Sauce à la tomate

LES CLASSIQUES

Petit Filet Mignon 6oz.	38
Purée de pommes de terre à l'ail et réduction de veau & Porto	
8oz. Contre-Filet	32
Oignons caramélisés et réduction de veau – Porto	
Bavette Sauce aux échalotes et frites fait-maison	28
Côte Courte de Bœuf	24
Purée de pommes de terre & sauce BBQ au gingembre	
Suprême de Volaille	21
Poivrons rouges fumés, salsa aux jalapeño et vinaigre de Xérès, pommes de terre et asperges	
Escalopes de Veau Marsala	30
Champignons, vin Marsala & linguini avec fines herbes	
Gnocchi avec Pétoncles, Crevettes et Sauce Pesto	28
Ravioli au Homard	27
Homard, tomates séchées, crème & brandy	
Fish 'n Chips Classique (Avec Flétan)	26
Salade mesclun, frites & sauce rémoulade	
Burger "T380"	16
Bœuf, tomate rôtie, laitue, fromage cheddar, bacon fumé & frites	
Salade de Pieuvres grillées & Quinoa	28
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette	

SPÉCIAUX DU CHEF

Spaghetti avec Aiglefin et Citron	19
Oignons, huile d'olive, ail, zeste de citron, coriandre, flocons de chili, tomates cerise et fromage parmesan	
Poitrine de Canard Rôtie et sauce Whiskey Épicé	28
Servi avec haricots verts et pommes de terre Pont-Neuf	
Jarret d'Agneau Braisé à la Moutarde	24
Servi avec purée de pommes de terre et mélange d'haricots	
Prise du Jour	26
Poulet Farci Poêlé	24
Farci d'épinards, fromage féta et pistaches garni d'une sauce légère aux poivres et servi avec linguine au beurre	
Poisson Entier, l'Arrivage du Jour	32 lb
*Quantités limitées	

DESSERTS

Fondant au Chocolat	8
Biscuit Classique - Crème Glacée	7
Crème Brûlée	7
Gâteau au Fromage - Coulis aux Baies	9
Crème Glacée	7
Coune de Fruits	12

TOWNE380 EST DISPONIBLE POUR DES ÉVÈNEMENT PRIVÉS LES DIMANCHES!

INFORMEZ-VOUS SUR NOS OFFRES POUR LES GROUPES!

LUNCH MENU

APPETIZERS

Beet Stack & Goat Cheese	12
Frisée salad, walnuts, olive oil & crostini	
Smoked Salmon	13
Baby spinach, arugula, crème fraiche & onions	
Asian Beef Spring Rolls	11
Mango plum sauce, sesame seeds & orange zest	
Warm Goat Cheese	12
Sun-dried tomato tapenade & crostini	
Spicy Lobster & Short Rib Dumplings	12
Veal reduction infused with sesame seed oil & mirin	
Seared Scallops with Maple Glazed Bacon	16
Fried Calamari	16
Fried zucchini & home-made cocktail sauce	
Grilled Octopus 5oz. - Spanish onions, capers & EVOO	24
Oyster Rockefeller Spinach & Béchamel sauce	17
Ahi Tuna Tataki	23
Daikon, wakamé & wasabi aioli and sesame seeds	

FRESH-SHUCKED OYSTERS

Malpeque Choice 80ct	3 13	6 24	12 45
Cocktail 100ct	3 8	6 14	12 24

TARTARES

Salmon Apple carpaccio, avocado & crostini	12 25
Steak Quail egg & matchstick fries	17 36
Ahi Tuna Avocado & sesame seeds	18 38

SALADS

Spinach & Arugula Salad	12
Cranberries, goat cheese crumble & walnuts	
Steak-Cut Tomato	13
Blue cheese, Kalamata olives, onions, oregano & EVOO	
Aliki`s Greek Village Salad	13
Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano, EVOO & 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

TABLE D'HÔTE

Choice of:

Soup of the day

Seasonal Greens – Honey & white balsamic vinaigrette

Meat Balls – With tomato sauce

THE CLASSICS

6oz. Petit Filet Mignon	38
Garlic mashed potatoes & Porto-wine reduction	
8oz. NY Striploin	32
Caramelized onions & Porto-veal reduction	
Bavette French shallot sauce & fries	28
Braised Short Rib	24
Bbq-ginger sauce & garlic mashed potatoes	
Free Range Chicken Supreme	21
Smoked red peppers, jalapeno & sherry vinegar salsa, fingerling potatoes & asparagus	
Veal Scallopini Marsala	30
Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs	
Gnocchi with Shrimps, Scallops & Pesto Sauce	28
Lobster Ravioli	27
Lobster, sun-dried tomatoes, peppercorns, & brandy-rosé sauce	
Fish`N Chips Made with Halibut	26
Seasonal greens, Rémooulade sauce & home-cut fries	
“T380” Burger	16
Beef patty, apple-smoked bacon, lettuce, roasted tomato, aged cheddar cheese, aioli & fresh-cut French fries	
Grilled Octopus & Quinoa Salad	28
Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs	

CHEF FEATURES

Haddock & Lemon Spaghetti	19
Sliced onion, olive oil, garlic, lemon zest, cilantro, red pepper flakes, cherry tomatoes & parmesan cheese	
Roasted Duck Breast with Spiced Whiskey Sauce	28
Served with green beans & Pont-Neuf potatoes	
Mustard-Braised Lamb Shank	24
Served with mixed beans and mashed potatoes	
Catch of the Day	26
Stuffed Pan-Seared Chicken	24
Stuffed with spinach, feta cheese & pistachios topped with a light pepper sauce & served with buttered linguine	
Whole Fish of the Day	32 lb.
*Quantities limited	

DESSERTS

Flourless chocolate Soufflé - Ice Cream	8
Cast-Iron Cookie - Ice Cream	7
Crème Brûlée	7
Cheese Cake - Berry coulis	9
Ice Cream	7
Fruit Cup	12

TOWNE380 IS AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS! BE SURE TO INQUIRE ABOUT HOSTING YOUR NEXT EVENT WITH US!