

# TOWNE380

STEAK & POISSONS FRAIS

## ENTRÉES

HUÎTRES FRAICHES SUR ÉCAILLES	
3   12 6   23 12   45	
HUÎTRES ROCKEFELLER   <i>Épinards &amp; sauce béchamel</i>	16
PATTE DE CRABE ROYAL D'ALASKA	P   M
BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE	12
<i>Salade frisée, noix de Grenoble, huile d'olive &amp; crostini</i>	
SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAICHE, ROQUETTE ET CROSTINI	14
CALMARS FRITS   <i>Courgettes frites &amp; sauce cocktail</i>	16
PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE	16
PIEUVRES GRILLÉES	26
<i>Oignons espagnols, câpres et huile d'olive extra vierge</i>	
TATAKI DE THON AHI	23
<i>Vermicelle, aioli au wakamé &amp; wasabi et sésame</i>	
TACOS DE BOEUF <sup>2</sup>	16
<i>Filet mignon, champignons, oignons sautés; garnie de radicchio, fromage de chèvre, aioli au wasabi</i>	
DUMPLINGS AU HOMARD ET COTE COURTE DE BŒUF	12
<i>Réduction de veau infusé d'huile de graine de sésame &amp; mirin</i>	
CHORIZO   <i>Chutney tomates</i>	9
GÂTEAU DE CRABE   <i>Sauce crémeuse Dijon-poireaux</i>	15
SOUPE A L'OIGNON GRATINEE   <i>Fromage Suisse</i>	8

## TARTARES

SAUMON   <i>Carpaccio de pommes, avocat</i>	12   23
BŒUF   <i>Œuf de caille et pain grillé</i>	13   25
THON   <i>Avocat et graines de sésames</i>	15   28

## SALADES

CÉSAR	11
<i>Avocats, câpres, prosciutto di parma &amp; parmesan</i>	
CAPRESE TOWNE380	17
<i>Tomato, Mozzarella di Bufala, prosciutto, pesto, EVOO</i>	
ÉPINARDS & ROQUETTE	13
<i>Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble</i>	
QUARTIER DE SALADE ICEBERG & FROMAGE BLEU	12
<i>Vinaigrette au fromage bleu, fromage bleu émietté, tomate cerise, prosciutto chips, ciboulette</i>	
SALADE DU VILLAGE GREC D'ALIKI	13
<i>Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons vert, fromage fêta, origan, pain grillé &amp; huile d'olive extra-vierge</i>	
SALADE DE PIEUVRES GRILLÉES & QUINOA	30
<i>Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues &amp; roquette</i>	

## TABLE D'HÔTE

Choix de:

SOUPE DU JOUR | ENTRÉE DU MOMENT | SALADE VERTE

### LES CLASSIQUES

FILET MIGNON 6oz   <i>Champignons &amp; sauce aux poivres</i>	38
ENTRECÔTE AVEC OS 14oz	48
CONTRE-FILET 10oz	36
<i>Oignons caramélisés et purée de pommes de terre</i>	
CARRÉ D'AGNEAU AUSTRALIEN   4	37
<i>Pommes de terre aux agrumes, chutney de tomates &amp; feta</i>	
POULET À LA PORTUGAISE	23
<i>½ poulet mariné d'épices Piri Piri &amp; servi avec pommes de terre et pois mange-tout</i>	
BAVETTE & FRITES   <i>Beurre maître d'hôtel</i>	27
CÔTE COURTE DE BŒUF	26
<i>Purée de pommes de terre &amp; sauce BBQ au gingembre</i>	
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	30
<i>Champignons, vin Marsala &amp; linguini aux fines herbes</i>	
SAUMON SUR PLANCHE DE CÈDRE	27
<i>Asperges, fines herbes &amp; aioli</i>	
RAVIOLI AU HOMARD	26
<i>Homard, tomates séchées, sauce crémeuse &amp; brandy</i>	
KIM'S STIR-FRY DE LÉGUMES   SANS GLUTEN & VÉGÉTARIEN	19
<i>Vermicelles, brocolis, poivrons rouges et jaunes, carottes, pois mange-tout, champignons, coriandre, châtaignes d'eau &amp; soya</i>	
Ajouter Poulet   12 Deux Crevettes U6/8   12 Bœuf   14	
BURGER "T380"	16
<i>Aioli, laitue, tomate, fromage cheddar, bacon &amp; frites</i>	

### SPÉCIAUX DU CHEF

CÔTE DE VEAU 12 ONCE COUPE FRANÇAISE	34
<i>Côte de veau nourri au lait poêlé, pomme de terre ratte, choux de Bruxelles et réduction de veau</i>	
BAR RAYÉ MISO	27
<i>Pâte miso, sauce Yuzu, servi avec riz basmati, Bok Choy &amp; gingembre</i>	
FOIE DE VEAU POÊLÉ	23
<i>Oignons caramélisés, chip de prosciutto, purée de pomme de terre &amp; réduction de Porto</i>	
SALADE COBB & CRABE	28
<i>Mélange de Chair de crabe, crème sure et avocat, Tomate Savoura, concombre, olive Kalamata, œuf de caille, fromage cheddar, épinards, frisée</i>	
SPAGHETTI CHOP CHOP	21
<i>Sauce bolognaise, viande fumée hachée, copeaux de Grana Padano</i>	
FISH N CHIPS – MORUE DE L'ATLANQUE	21
<i>Sauce rémoulade, salade de choux &amp; frites</i>	
THON AHI CROÛTE DE SÉSAME	32
<i>Riz Panko croustillant, brocoli chinois, gingembre, aioli au wasabi &amp; sauce mirin-miso</i>	
POISSON ENTIER, Frais du jour	P   M
<i>Quantité limitée</i>	

Café | Thé & Dessert du jour Inclus

**HUITRES À \$1 Tous les LUNDIS SOIRS**

TOWNE380 EST DISPONIBLE POUR DES ÉVÈNEMENT PRIVÉS LES DIMANCHES!

INFORMEZ-VOUS SUR NOS OFFRES POUR LES GROUPES!

info@towne380.com

# TOWNE380

STEAK & POISSONS FRAIS

## APPETIZERS

FRESH-SHUCKED OYSTERS	
3   12	6   23
	12   45
OYSTER ROCKEFELLER   <i>Spinach &amp; Béchamel sauce</i>	16
ALASKAN KING CRAB LEGS	M   P
BEET STACK & GOAT CHEESE	12
<i>Frisée salad, walnuts, olive oil &amp; crostini</i>	
SMOKED SALMON, CRÈME FRAICHE, ARUGULA, CROSTINI 14	
FRIED CALAMARI	16
<i>Fried zucchini &amp; home-made cocktail sauce</i>	
SEARED SCALLOPS WITH MAPLE GLAZED BACON	16
TUNISIAN OCTOPUS   <i>Spanish onions, capers, EVOO</i>	26
TUNA TATAKI	23
<i>Vermicelli, wakamé &amp; wasabi aioli &amp; sesame seeds</i>	
STEAK TACOS <sup>2</sup>	16
<i>Sautéed filet mignon, mushrooms, onions;</i>	
<i>Garnished with radicchio, goat cheese, wasabi aioli</i>	
SPICY LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	12
<i>Veal reduction infused with sesame seed oil &amp; mirin</i>	
CHORIZO   <i>Tomato chutney</i>	9
CRAB CAKES   <i>Leek-Dijon cream sauce</i>	15
FRENCH ONION SOUP   <i>Swiss cheese</i>	8

## TARTARS

SALMON   <i>Apple carpaccio, avocado &amp; crostini</i>	12   23
STEAK   <i>Quail egg &amp; grilled bread</i>	13   25
AHI TUNA   <i>Avocado &amp; sesame seeds</i>	15   28

## SALADS

CAESAR	11
<i>Avocado, capers, prosciutto di Parma &amp; parmesan</i>	
TOWNE380 CAPRESE	17
<i>Tomato, Mozzarella di Bufala, prosciutto, pesto, EVOO</i>	
SPINACH & ARUGULA	11
<i>Cranberries, goat cheese crumble &amp; walnuts</i>	
ICEBERG BLUE CHEESE WEDGE SALAD	12
<i>Blue cheese dressing, blue cheese crumble,</i>	
<i>cherry tomatoes, prosciutto chips &amp; chives</i>	
ALIKI'S GREEK VILLAGE	13
<i>Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives,</i>	
<i>green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano</i>	
<i>&amp; grilled bread</i>	
TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA	30
<i>Arugula, radicchio, red onions, peppers, cherry</i>	
<i>tomatoes, frisée lettuce &amp; caramelized figs</i>	

## TABLE D'HÔTE

Choice of:

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

### THE CLASSICS

FILET MIGNON 6OZ   <i>Mushrooms &amp; peppercorn</i>	38
DRY-AGED RIB STEAK 14OZ	48
NY STRIPLOIN 10OZ	36
<i>Caramelized onions &amp; mashed potatoes</i>	
AUSTRALIAN LAMB CHOPS   4	37
<i>Roasted lemon potatoes, tomato chutney &amp; feta</i>	
PORTUGUESE CHICKEN	23
<i>½ chicken marinated in Piri Piri spice blend,</i>	
<i>served with fingerling potatoes and snow peas</i>	
BAVETTE 8OZ   <i>Maître d'hôtel butter &amp; fries</i>	27
BRAISED SHORT RIB	26
<i>Bbq-ginger sauce &amp; garlic mashed potatoes</i>	
VEAL SCALLOPINI MARSALA	30
<i>Mushrooms, Marsala wine &amp; linguini with fine herbs</i>	
CEDAR-PLANK SALMON   <i>Asparagus, herbs &amp; aioli</i>	27
LOBSTER RAVIOLI	26
<i>½ Lobster tail, sun-dried tomatoes, peppercorns &amp; brandy</i>	
<i>cream sauce</i>	
KIM'S VEGGIE STIR-FRY   <b>GLUTEN-FREE, VEGETARIAN</b>	19
<i>Vermicelli, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, carrots,</i>	
<i>mushrooms, water chestnuts, coriander, ginger &amp; soy sauce</i>	
ADD: CHICKEN   12 TWO U6/8 SHRIMPS   14 BEEF   16	
"T380" BURGER	16
<i>Aioli, lettuce, cheddar, tomato, bacon &amp; fries</i>	

### CHEF FEATURES

12OZ. FRENCH CUT MILK FED VEAL CHOP	34
<i>Fingerling potatoes, Brussel sprouts, &amp; Porto-wine reduction</i>	
MISO STRIP BASS	27
<i>Oven roasted, miso paste, sweet Yuzu sauce, basmati rice,</i>	
<i>Bok Choy, and pickled ginger</i>	
PAN SEARED BABY CALF LIVER	24
<i>Caramelized onions, prosciutto chip, mashed potatoes,</i>	
<i>veal stock reduction</i>	
CRAB COBB SALAD	28
<i>Crab meat, avocado, sour cream mix, Savoura tomatoes,</i>	
<i>cucumbers, Kalamata olives, quail egg, cheddar cheese,</i>	
<i>frisée and spinach salad</i>	
SPAGHETTI CHOP CHOP	21
<i>Meat sauce, chopped smoke meat,</i>	
<i>Grana Padano shavings</i>	
FISH N CHIPS – ATLANTIC COD	21
<i>Cole slaw, remoulade sauce and fries</i>	
SESAME-CRUSTED AHI TUNA 6OZ	32
<i>Panko crusted rice cake, Chinese broccoli, ginger,</i>	
<i>wasabi aioli, Yuzu-mirin sauce</i>	
WHOLE FISH OF THE DAY	M   P
<i>Limited quantities</i>	

Coffee Tea & Daily dessert included

### \$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