

OUR DEFINITION OF LUNCH

Upon request, our Prix-Fixe Menu can be served within the Hour!

OUR FAVOURITES!

East-Coast OYSTERS	Mignonette sauce	MKT
ALASKAN KING CRAB LEGS	Hot or Cold!!! Lots of garlic butter!	MKT
SALMON TARTARE	Apple carpaccio, avocado and crostini	13 24
TUNA TARTARE	Avocado, miso sauce and sesame seeds	14 26
FRIED CALAMARI	Panko-crusted zucchini and home-made cocktail sauce	16
LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	Porto-veal reduction infused with sesame seed oil and mirin	12
OYSTERS ROCKEFELLER	Spinach, béchamel sauce	16
TUNISIAN OCTOPUS	Spanish onions, capers, EVOO	26
OPEN-FACE STEAK TACOS	Filet mignon, wasabi aioli, mushrooms, onions, raddichio, Goat cheese	16
PORTUGUESE CHICKEN	½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend; accompagnied with fingerling potatoes and snow peas	23
VEAL SCALLOPINI MARSALA	Marsala wine, a touch of cream, mushrooms and buttered linguini	30
SESAME-CRUSTED TUNA	Panko-crusted rice cake, Chinese brocoli, wasabi aioli, Yuzu-mirin sauce, ginger and scallions	32
LOBSTER RAVIOLI	Sun-dried cherry tomatoes, peppercorns, brandy cream sauce and topped with ½ Canadian lobster tail	26
CEDAR-PLANK SALMON	Asparagus, fine herbs and red pepper aioli	27
VEGETABLE STIR FRY Gluten free	Vermicelli noodles, sun-dried tomatoes, brocoli, red and yellow peppers, snow peas, julienne carrots, mushrooms, chestnuts coriander, ginger and gluten free soy sauce	19
TOWNE380 12OZ. ROAST BEEF	Slow roast prime rib roast, served with naturel juices and mashed potatoes	28

TABLE D'HÔTE \$23

| Monday - Friday |
11h30 - 15h00

APPETIZER

SOUP OF THE MOMENT	<i>Chef's inspiration of the day!</i>
CLASSIC "WEDGE"	Iceberg, cherry tomatoes, chives, Blue cheese dressing, prosciutto
BRUSCHETTA	Tomato, onions, feta cheese
PROSCIUTTO & MELON	Grana Padano shavings, chives and balsamic reduction

MAIN COURSE

SALMON & WARM LENTIL SALAD	Oven roasted, mushrooms, sundried tomatoes & veal reduction sauce
BAVETTE 8oz	Maitre d'hôtel butter and home fries
THAI SHRIMP SALAD	3 Grilled shrimps, arugula, radicchio, watermelon, pineapple, mango, red & yellow peppers, pomegranate,, honey white balsamic dressing
LOBSTER B.L.T	Served with sweet fries and homemade coleslaw
BRAISED LAMB PAPPARDELLE	Mushrooms, arugula, goat cheese, veal reduction cream sauce
FISH N CHIPS	Seasonal greens, tartar sauce and home fries
WHOLE FISH OF THE DAY	Please Inquire with your Server! MKT

REGULAR MENU **Available upon request!**

DESSERT Dessert of the moment!

BEVERAGE Coffee | Tea

We appreciate your support!
Bon Appétit!

NOTRE DÉFINITION DE DÎNER

NOS FAVORIS!

HUÎTRES FRAÎCHES	Sauce mignonette	P/M
PATTE DE CRABE ROYAL D'ALASKA	Chaud ou Froid; Avec beurre à l'ail!!!	P/M
TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crostini	13 24
TARTARE DE THON	Avocat, graines de sésame, sauce mirin	14 26
CALMARS FRITS	Courgettes frites au panko, sauce cocktail maison	16
DUMPLINGS AU HOMARD ET BOEUF	Réduction de Porto et glace de veau infusée d'huile de sésame,	12
HUÎTRES ROCKEFELLER	Épinards, sauce béchamel	16
PIEUVRE GRILLÉE	Oignons Espagnols, câpres, huile d'olive	26
TACOS DE BOEUF 2	Champignons, oignons sauté, radicchio, fromage de chèvre, aioli	16
POULET PORTUGAIS	½ Poulet mariné d'épices piri-piri, et servi avec pommes de terre rattes et pois mange-tout	23
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	Vin Marsala, champignons, sauce crémeuse et servi avec linguini au beurre et fines herbes	30
THON CROUTÉ AU SÉSAME	Riz Panko croustillant, brocoli chinois, aioli au wasabi, sauce miso-mirin et gingembre	32
RAVIOLI AU HOMARD	Ravioli avec tomates cerises séchées, grains de poivre sauce crémeuse au brandy et ½ queue de homard	27
SAUMON SUR PLANCHE DE CÈDRE	Asperges, fines herbes et aioli aux poivres rouges	27
STIR FRY AUX LÉGUMES sans gluten	Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges-jaunes, pois mange-tout carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau	19
ROTI DE BOEUF 12 oz	Jus naturels et purée de pomme de terre	28

TABLE D'HÔTE \$23

| Lundi - Vendredi |
11h30 - 15h00

ENTRÉE

LA SOUPE DU JOUR	<i>Inspiration du Chef!</i>
ICEBERG "WEDGE"	Tomates cerises, vinaigrette au fromage Bleu, ciboulette, prosciutto
BRUSCHETTA	Tomates, oignons, fromages feta
MELON & PROSCIUTTO	Copeaux de Grana Padano, ciboulette, réduction de balsamic

PLAT PRINCIPAL

SAUMON & SALADE DE LENTILLES	Saumon pœlé, champignons, tomates séchées & reduction de veau	
BAVETTE 8oz	Beurre Maître d'hôtel, frites maison	
SALADE DE CREVETTES THAI	3 Crevettes, roquettes, radicchio, melon d'eau, ananas, mangues, grenades, poivrons rouges et jaunes, vinaigrettes miel et balsamique blanc	
B.L.T AU HOMARD	Servi avec frite de patate douce et salade de chou	
PAPPARDELLE RAGU	Agneau braisé, champignons, roquette, fromage de chèvre, reduction de veau	
FISH N CHIPS	Salade verte, sauce tartare, frites maison	
POISSON ENTIER, Frais du jour	Demandez à votre serveur ou serveuse!	PM

MENU À LA CARTE Disponible sur demande

DESSERT *Inspiration du Chef!*

BREVAGE Café | Thé

Nous apprécions votre soutien!
Bon Appétit!