

## OUR DEFINITION OF LUNCH

Upon request, Our regular Menu can be served within the Hour!

## OUR FAVOURITES!

East-Coast <b>OYSTERS</b>	Mignonette sauce	MKT
ALASKAN KING CRAB LEGS	<b>Hot or Cold!!!</b> 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
<b>CHEF'S DISH</b>		
MIXED GRILL	<i>4oz. Sirloin, 2 lollipop lamb, Chorizo &amp; lemon roasted potatoes</i>	34

## TABLE D'HÔTE \$23

| Monday - Friday 11h30 - 15h00 |

### APPETIZER

SOUP OF THE DAY	<i>Chef's inspiration of the day!</i>
MARKET GREENS	Honey white balsamic dressing
BRUSCHETTA	Tomato, onions, feta cheese
CAESAR SALAD	Chopped romaine lettuce, parmesan chip, prosciutto chip, croutons

### MAIN COURSE

ORZO, SHRIMPS & CHORIZO	Sauteed spinach, sun dried tomatoes, tomato sauce, Grana Padano shavings
BAVETTE 8oz	Maitre d'hôtel butter and home fries
CAJUN SPICED RAINBOW TROUT	Served with vegetable wild rice
PENNE ROMANOFF	Topped with Grana Padano shavings
MODERN CAPRESE SALAD	Pan seared chicken breast, Savoura tomato, Mozzarella di bufala
HAMBURGER STEAK	Homemade beef patty, fried onions, mashed potatoes, peppercorn sauce
HALIBUT FISH N CHIPS	Seasonal greens, tartar sauce and home fries
<b>WHOLE FISH OF THE DAY</b>	Please Inquire with your Server! <span style="float: right;">MKT</span>

REGULAR MENU **Available upon request!**

DESSERT Dessert of the moment!

BEVERAGE Coffee | Tea

**EVERY MONDAY \$1 OYSTERS**

**Bon Appétit!**

## NOTRE DÉFINITION DU DÎNER

### NOS FAVORIS!

HUÎTRES FRAÎCHES	Sauce mignonette	P/M
PATTE DE CRABE ROYAL D'ALASKA	<b>Chaud ou Froid</b> ; 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
PIEVRE 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
<b>ASSIETTE DU CHEF</b>		
GRILLADES MIXTES	Surlonge 4 oz, 2 côtelettes d'agneau, Chorizo et pommes de terre rôties citronné	34

## TABLE D'HÔTE \$23

| Lundi - Vendredi |  
11h30 - 15h00

### ENTRÉE

LA SOUPE DU JOUR	<i>Inspiration du chef</i>
SALADE VERTE	Vinaigrette balsamique blanc et miel
BRUSCHETTA	Tomates, oignons, fromage feta
SALADE CÉSAR	Laitue romaine, chips de parmesan et prosciutto, croûtons

### PLAT PRINCIPAL

ORZO, CREVETTES & CHORIZO	Épinards sautés, tomates séchées, sauce tomate, copeaux de grana padano	
BAVETTE 8oz	Beurre Maître d'hôtel, frites maison	
TRUITE-ARC-EN-CIEL AU CAJUN	Servi avec du riz sauvage aux légumes	
PENNE ROMANOFF	Garnie de copeaux de grana padano	
SALADE CAPRESE MODERNE	Poitrine de poulet poêlée, tomate Savoura, Mozzarella di bufala	
HAMBURGER STEAK'	Galette de bœuf maison, oignons frits, purée de pommes de terre, sauce aux poivres	
FISH N CHIPS	Flétan, salade verte, sauce tartare, frites maison	
POISSON ENTIER, Frais du jour	Demandez à votre serveur ou serveuse!	P/M

### MENU À LA CARTE

Disponible sur demande

### DESSERT

*Inspiration du Chef!*

### BREVAGE

Café | Thé

TOUS LES LUNDI HUÎTRES \$1

**Bon Appétit!**

Suivez nous sur facebook et instagram Towne380



