

## 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 broccoli, 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, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, julienne carrots, mushrooms, chestnuts coriander, ginger and gluten free soy sauce	19
<b>CHEF'S DISH</b>		
GRILLED OCEAN SAMPLER	Octopus, calamari, U8/12 shrimp, seared scallop, served with sauteed spinach	36

## TABLE D'HÔTE \$24

| Monday - Friday 11h30 - 15h00 |

### APPETIZER

SOUP OF THE DAY	<i>Chef's inspiration of the day!</i>
MARKET GREENS	Honey white balsamic dressing
ESCARGOTS	Creamy brie cheese sauce, served on puff pastry
CAESAR SALAD	Chopped romaine lettuce, parmesan chip, prosciutto chip, croutons

### MAIN COURSE

OVEN ROASTED MAHI MAHI	Mango, pineapple, onions, and red pepper salsa; served with sauteed broccoli & carrots	
BAVETTE 8oz	Maitre d'hôtel butter and home fries	
BRAISED LAMB SHEPHERD'S PIE	Sweet potatoe purée, caramelized leeks, sweet corn, Porto reduction	
SMOKED SALMON FARFALLE	Creamy vodka dill sauce & Grana Padano shavings	
TANDOORI CHICKEN	Served with Towne380 classic CHOP CHOP salade	
SALMON BURGER	Panko, red onion, capers, topped with roasted red pepper, tartar sauce, Avocado, served with sweet fries	
HALIBUT 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

EVERY MONDAY \$1 OYSTERS - EVERY WEDNESDAY \$100 TOMAHAWKS

Bon Appétit!

## NOTRE DÉFINITION DU DÎNER

Sur demande, notre menu régulier peut être servi dans l'heure

### 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
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

### ASSIETTE DU CHEF

ASSIETTE DE FRUITS DE MER GRILLÉS	Pieuvre, calmars, crevettes U8 / 12, pétoncles poêlés, servis avec épinards sautés	36
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	----

## TABLE D'HÔTE \$24

| Lundi - Vendredi |  
11h30 - 15h00

### ENTRÉE

LA SOUPE DU JOUR	<i>Inspiration du chef</i>
SALADE VERTE	Vinaigrette balsamique blanc et miel
ESCARGOTS	Sauce crémeuse au fromage brie, servi sur une pâte feuilletée
SALADE CÉSAR	Laitue romaine, chips de parmesan et prosciutto, croûtons

### PLAT PRINCIPAL

MAHI-MAHI RÔTI AU FOUR	Salsa à la mangue, ananas, oignons rouges & poivrons rouges, le tout servi avec brocoli et carottes sautées
BAVETTE 8oz	Beurre Maître d'hôtel, frites maison
PÂTÉ CHINOIS D'AGNEAU BRAISÉ	Purée de pommes de terre douce, poireaux caramélisés, mais sucré, et réduction de veau et Porto
FARFALLE AU SAUMON FUMÉ	Sauce à la crème de vodka, aneth et copeaux de grana padano
POULET TANDOORI	Servi avec salade classique CHOP CHOP Town 380
HAMBOURGEOIS AU SAUMON	Panko, oignons rouges, câpres, remoulade, avocat, poivrons rouges rôtis et frites de pomme de terre douce
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 - TOUS LES MERCREDIS TOMAHAWK \$100

**Bon Appétit!**

Suivez nous sur facebook et instagram Towne380



