

OUR DEFINITION OF LUNCH

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

OUR FAVOURITES!

East-Coast OYSTERS	Mignonette sauce	MKT
SALMON TARTARE	Apple carpaccio, avocado and crostini	16 30
AHI TUNA TARTARE	Avocado, miso sauce and sesame seeds	18 34
FRIED CALAMARI	Panko-cruste zucchini and home-made cocktail sauce	16
LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	Porto-veal reduction infused with sesame seed oil and mirin	14
OYSTERS ROCKEFELLER (3)	Oven baked with spinach, mushrooms, Mornay sauce	21
TUNISIAN OCTOPUS	Spanish onions, capers, EVOO	28
STEAK TACOS(3)	Sautéed filet mignon, mushrooms, onions, goat cheese, wasabi aioli, radicchio, arugula	21
PORTUGUESE CHICKEN	½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend; accompagnied with fingerling potatoes and snow peas	25
VEAL SCALLOPINI MARSALA	Marsala wine, a touch of cream, mushrooms and buttered linguini	32
SESAME-CRUSTED TUNA	Panko-cruste rice cake, Chinese brocoli, wasabi aioli, Yuzu-mirin sauce, ginger and scallions	40
LOBSTER RAVIOLI	½ lobster tail, sun-dried tomatoes, lobster bisque, brandy cream sauce, Madagascar peppercorns, scallions	30
CEDAR-PLANK SALMON	Asparagus, fine herbs and red pepper aioli	30

PRIX-FIXE MENU

| Monday - Friday |

11h30 - 15h00

July 13-17th, 2020

APPETIZER

SOUP OF THE MOMENT	<i>Chef's inspiration of the day!</i>
CLASSIC "WEDGE"	Iceberg, cherry tomatoes, chives, Blue cheese dressing, prosciutto
PROSCIUTTO & MELON	Parmigiano Reggiano shaves, balsamic reduction, chives, EVOO

MAIN COURSE

WHOLE FISH OF THE DAY	Please Inquire with your Server! 1.00- 1.25lbs - Served with sautéed spinach or wild rice
BUTCHER'S "CUT"	8oz New York Strip; served over garlic potato purée, with caramelized onions, Port-veal reduction
TERIYAKI SALMON TACOS	Seame oil, say sauce, brocoli-ginger slaw; home-cut fries
VEAL PICCATA LIMONE	Veal loin lightly dusted in flour, white wine, lemon sauce Accompagnied with buttered linguini
CALAMARI SALAD	Arugula, frisée, basil, cucumber, cherry tomatoes, red onions, roasted pine nuts, olive oil& red vinegar vinaigrette

* ALC MENU **Available upon request!**

DESSERT Dessert of the moment!

BEVERAGE Coffee | Tea

\$25

We appreciate your support!

Bon Appétit!

NÔTRE DEFINITION DE DÎNER

Sur demande, notre Menu Prix-Fixe peut être servi l'immédiate!

NÔTRE FAVORIS!

HUÎTRES FRAICHES SUR ÉCAILLES	Sauce mignonette	PM
TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crostini	16 30
TARTARE DE THON	Avocat, graines de sésame, sauce mirin	18 34
CALMARS FRITS	Courgettes frites au panko, sauce cocktail maison	16
DUMPLINGS AU HOMARD ET	Réduction de Porto et glace de veau infusée d'huile de sésame,	14
HUÎTRES ROCKEFELLER 3	Épinards, champignons, sauce Mornay	21
PIEUVRE GRILLÉE	Oignons Espagnols, câpres, huile d'olive	26
TACOS DE BOEUF 3	Filet mignon sauté, champignons, oignons, fromage de Chèvre, aïoli au wasabi, radicchio, roquette, soupçon de réduction	21
POULET PORTUGAIS	½ Poulet mariné avec épices Piri-Piri, pommes de terre rattes, pois <i>mange tout</i> *Veuillez prévoir 30 minutes pour la cuisson	25
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	Vin Marsala, champignons, sauce crémeuse et servi avec linguini au beurre et fines herbes	32
THON CROÛTE AU SÉSAME	Galette de riz panko croustillant, épinards sautés, gingembre, aïoli au wasabi, sauce miso-mirin	40
RAVIOLI AU HOMARD	½ queue de homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, réduction de bisque de homard à la crème et brandy	30
SAUMON SUR PLANCHE DE CÈDRE	Asperges, fines herbes et aïoli aux poivres rouges	30

PRIX-FIXE MENU

| Lundi - Vendredi |

11h30 - 15h00

ENTREE

LA SOUPE DU JOUR	<i>Inspiration du Chef!</i>
ICEBERG "WEDGE"	Tomates cerises, vinaigrette au fromage Bleu, ciboulette, prosciutto
PROSCIUTTO & MELON	Parmigiano Reggiano, réduction balsamique, ciboulettes, huile d'olive

PLAT PRINCIPAL

POISSON ENTIER, Frais du jour	Demandez votre serveur! 1.00-1.25lbs - Servi avec épinards sautés or riz
"COUPE" DE BOUCHER	Contre-filet 8oz, purée de pomme de terre à l'ail, oignons caramélisés, réduction de veau-Porto
TACOS SAUMON TERIYAKI	Huile de sésame, sauce soya, salade de brocoli et gingembre, Servi avec frites maison
VEAU LIMONE	Escalope de veau saupoudré de farine, poêle, vin blanc, zeste de citron; Servi avec linguine au beurre
SALADE DE CALMARS	Roquette, frisée, basilic, concombre, tomates cerises, oignons, noix de pins rôtis, vinaigrette d'huile & vinaigre

* ALC MENU Disponible sur demande

DESSERT *Inspiration du Chef!*

BREVAGE Café | Thé

25\$

Nous apprécions votre soutien!

Bon Appetit!