

## LUNCH

### Les Hors – d'oeuvre

PÂTÉ MAISON AVEC CORNICHONS, SAUCE CUMBERLAND 11.00

Pâté maison with cornichons and rosehip Cumberland sauce

POIVRON ROUGE RÔTI, ROULEAUX DE CRABE ET CREVETTES 12.50

Roasted red pepper, crab and baby shrimp strata

SAUMON FUMÉ ET CONDIMENTS 13.50

Smoked salmon with condiments, Carpineto olive oil

HUITRES FRITES AVEC CHAMPAGNE MIGNONETTE 11.00

Cornmeal fried oysters and Champagne Mignonette

MELON, JAMBON FUME D'AUTRUCHE ET ARUGULA 12.00

Melon with prosciutto and arugula

\*\*\*

POTAGE DU JOUR 6.50

Soup of the day

CONSOMMÉ DE BOEUF, RAVIOLI AU FOIE GRAS 7.00

Beef consommé with fois gras ravioli

BISQUE DE HOMARD 8.00

Lobster bisque

\*\*\*

SAVOUREUX MÉLANGE DE TOMATES BIOLOGIQUES 8.95

Hotchkiss organic tomatoes medley

SALADE DE LAITUE, FENOUILLE, POIVRON ROTI 7.95

Butter lettuce, shaved fennel, roasted pepper and French beans

AVOCAT, TOMATE ET SALADE ROMAINE 8.25

Avocado, tomato and romaine salad

SALAD D'ÉPINARDS BIOLOGIQUES 8.75

Organic spinach salad with bacon, egg, and marinated portabello mushroom

### **Les Entrées**

#### CHEF'S DAILY SPECIALS

OEUFS Poches servi sur bison fume 13.00

Poached eggs on smoked bison

THON ROUGE GRILLÉ AVEC LÉGUMES ASIATIQUES 18.00

Grilled Ahi tuna with Asian Vegetables, ponzu and soy

SAUMON BIOLOGIQU AUX HERBES ET BEURRE ROUGE 16.50

Naturally raised salmon with herbs, lentils and beurre rouge

CABILLAUD RÔTI, PUREE DE CELERI-RAVE ET CELERI BRAISE 15.50

Baked sablefish with a celeriac puree and braised celery

POITRINE DE POULET BIOLOGIQUE RÔTIE, SAUCE FORESTIERE 15.00

Roasted organic chicken breast with forester sauce

CONFIT DE CANARD 14.50

Duck leg confit

FOIE DE VEAU POËLÉ AUX OIGNONS CARAMELISES 16.25

Pan fried veal liver with caramelized onions

MEDALLIONS D'AGNEAU, MENTHE ET POIVRE ROSE 17.50

Lamb medallions with mint and pink peppercorns

TOURNEDOS DE BOEUF DE L'ALBERTA, SAUCE AU POIVRE 18.50

Tournedos of Alberta beef with peppercorn sauce

DE GIBIER STROGANOFF AVEC PAPPARDELLE 15.50

Venison Stroganoff with pappardelle

**Les Desserts**

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

CRÈME BRÛLÉE 8.50

TRIO DE CRÈME GLACÉE ET SORBET MAISON 7.95

Trio of home-made ice cream or sherbet

MOUSSE BRULEE AU FRUIT DE LA PASSION 9.50

Passion fruit mousse brulee

CARPACCIO D'ANANAS, SORBET ET COULIS D'ANANAS 9.50

Pineapple carpaccio with pineapple sherbert and coulis

FONDANT AU CHOCOLAT ET CREME GLACEE VANILLE 9.50

Seven minute soft chocolate cake with vanilla ice cream

TRIO OF CREME BRÛLÉE 8.50

Trio of creme brûlée

\*\*\*\*\*

COFFEE OR TEA 3.00

SPANISH COFFEE 7.50

IRISH COFFEE 7.50

CAPPUCCINO 3.75

ESPRESSO 3.50