

Dinner Menu

Appetizer

Caesar salad with garlic parmesan croutons and prosciutto chip
Salade Caesar aux croûtons à l'ail et parmesan, prosciutto séché **\$11**

Garden salad with sherry shallot and chervil vinaigrette
Salade du jardin au vinaigre de xérès avec échalotes et cerfeuil **\$10**

Mussels with orange zests marinated in pernod and pink peppercorn
Moules au suprême d'orange et zestes marinés au pernod et poivre rose **\$15**

Seared foie gras, caramelized pear on toasted buttered brioche
Foie gras de canard poêlé, poire caramélisée sur
une tranche de brioche beurrée **\$26**

Onion soup gratinée
Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère **\$15**

Duck confit raviolis with a Madeira sauce
Raviolis au confit de canard, sauce au Madère **\$16**

Crab cake tempura, cucumber salad and warm white miso vinaigrette
Gâteau de crabe tempura, salade de concombre au vinaigre de riz,
vinaigrette chaude au miso **\$18**

Smoked salmon with whipped vodka citrus cream on toasted potato bread
Saumon fumé à la crème de vodka et agrumes sur une tranche
de pain grillée à la pomme de terre **\$19**

Dinner Menu

Main course

Scallop feuilleté with lightly smoked bacon, oyster mushrooms and vermouth cream

Feuilleté de Saint-Jacques aux lardons légèrement fumés, champignons pleurotes déglacés au vermouth **\$25.**

Salmon fillet pan seared served with a delicate sorrel cream sauce

Filet de saumon du Pacifique avec sa sauce onctueuse à l'oseille **\$26.**

Snapper fillet with rock shrimps, artichoke hearts, tomato and basil

Filet de poisson de roche rôti aux petites crevettes grises, coeurs d'artichaut et tomates parsemé de basilic **\$24**

Chicken breast stuffed with chorizo, saffron polenta and parmesan shavings

Poulet farci au chorizo frais sur polenta au safran et copeaux de parmesan **\$24**

Duck breast with pears and roasted potatoes millefeuille, poire William reduction

Poitrine de canard poêlée, millefeuille de poire et pommes de terre rôties, sauce à la poire William **\$27**

Sweetbread sautéed with honey and deglazed with sherry

Ris de veau au miel déglacé au vin de xérès **\$25**

Veal chop, caramelized onion, garlic and green peppercorn

Côte de veau à l'oignon caramélisé et poivre vert, pommes frites **\$32**

Beef tenderloin with bone marrow garlic crust, mushroom duxelle, bordelaise sauce and pommes frites

Filet de boeuf, croûte à la moelle persillée, duxelle de champignons des bois, servi avec pommes frites **\$32**

Lamb cutlets, house made merguez sausage au jus flavored with harissa stewed vegetables

Côtes d'agneau et saucisse merguez maison rehaussées d'harissa aux petits légumes mijotés **\$30**

Vegetarian Special \$24