



SOUPS AND SALADS

FEATURE SOUP OF THE DAY \$5
Seasonal ingredients prepared fresh each day

SHRIMP BISQUE \$9
Lightly tomatoed shrimp bisque, reduced with white wine, topped with a lemon crème fraîche

GOAT CHEESE CRUSTED SPINACH SALAD \$9
Goat cheese crusted in almond praline, served on a bed of baby spinach, topped with apple cider and cranberry vinaigrette

FRESH SEASONAL SALAD \$7
Mixed leaves with julienne of carrot, peppers and red onions, served with your choice of dressing

CAESAR SALAD \$8
Topped with maple smoked bacon strips, focaccia croutons and fresh parmesan cheese

APPETIZERS

SMOKED SALMON TARTAR WITH PRAWN CRACKERS \$9
Layers of smoked salmon tartar and prawn crackers, served with a creamy artichoke and parmesan dip

FRIED CALAMARI \$12
Breaded and deep fried calamari with a spicy mayonnaise sauce

CHICKEN AND SHIITAKE MUSHROOM SPRING ROLL \$12
Lightly smoked chicken breast and shiitake mushrooms rolled in pastry, finished with a tawny port wine drizzle

SEARED YELLOW FIN TUNA \$12
Seared rare and served on a bed of baby spinach, topped with a carrot and parsnip slaw, finished with a wasabi drizzle

AMUSE-GUEULE PLATTER \$15
** Mediterranean sausage and Parmesan cheese tartlets
* Tandoori seared scallops topped with a yogurt and cucumber dollop
* Red wine caramelized pear with brie cheese crouton and walnut oil
* Beef tenderloin and pink peppercorn ragout served in a vol-au-vent*

SOUPES ET SALADES

SOUPE DU JOUR MAISON
Ingrédients saisonniers choisis par le chef

BISQUE D'HOMARD
Bisque d'homard avec un soupçon de tomates, réduit au vin blanc, crème fraîche

FROMAGE DE CHÈVRE SUR SALADE D'ÉPINARDS
Praline de fromage de chèvres sur un lit de bébé épinards, vinaigrette de cidre de pommes et canneberges

SALADE DU MARCHÉ
Mélange de salade verte avec julienne de carottes, poivrons et oignons rouges, vinaigrette de votre choix

SALADE CÉSAR
Salade romaine avec bacon, croûtons de focaccia et fromage parmesan frais

ENTRÉES

TARTAR DE SAUMON FUMÉ SUR CHIPS AU CREVETTES
Servi avec une trempette aux artichauts et parmesan

CALMARS FRITS
Calmars frits accompagnés d'une sauce mayonnaise épicée

ROULEAUX PRINTANIERS AU POULET ET SHIITAKE
Rouleau de suprême de poulet et champignons shiitake, vinaigrette au porto tawny

THON MARINÉ
Thon saisi et servi sur un lit de bébé épinards, mélange de carottes et persil, huile de wasabi

PLAT D'AMUSE-GUEULES
** Tartelette à la saucisse méditerranéenne et parmesan
* Pétoncles saisies au tandoori, sauce de yaourt et concombre
* Poire au vin rouge avec croûtons au brie, huile de noix
* Ragoût de filet mignon de bœuf et poivre rose, servi dans un vol-au-vent*



SPECIALITIES

LES SPÉCIALITÉS

- | | |
|---|---|
| STUFFED PORK CHOP \$26
<i>Pork loin chop stuffed with Granny Smith apples and bacon, topped with calvados jus, served with grainy Dijon mashed potatoes</i> | \$26 CÔTELETTE DE PORC
<i>Côtelette de porc farci aux pommes Granny Smith et bacon, jus calvados, servi avec une purée de pommes de terre à la moutarde de Dijon</i> |
| JAPANESE STYLE CHICKEN SUPREME \$24
<i>Panko crusted chicken breast, served with a wild mushroom ragout and steamed jasmine rice</i> | \$24 SUPRÊME DE POULET STYLE JAPONAIS
<i>Suprême de poulet "Panko" servi avec un ragoût de champignons sauvages et riz au jasmin</i> |
| PEPPERED BEEF TENDERLOIN \$32
<i>Topped with Stella Artois jus, served with potatoe croquettes</i> | \$32 FILET DE BŒUF AU POIVRE
<i>Jus Stella Artois et croquettes de pommes de terre</i> |
| BRAISED BEEF TENDERLOIN TIPS IN BELL PEPPER AND TOMATO SAUCE \$27
<i>Served with a medley of vegetables and meaux mustard potatoes</i> | \$27 FILET DE BOEUF À LA SAUCE AU POIVRE ET TOMATES
<i>Servi avec des légumes frais et une purée de pommes de terre à la moutarde de meaux</i> |
| STEAK AND FRENCH FRIES \$26
<i>Grilled 10 oz New York strip loin</i> | \$26 STEAK ET FRITES
<i>New York steak de 10 oz grillé</i> |
| CEDAR PLANK SALMON \$26
<i>Salmon baked on a cedar plank, topped with a tomato and caper relish, served with a lemon infused rice</i> | \$26 PAVÉ DE SAUMON
<i>Pavé de saumon aux tomates et câpres avec riz au citron</i> |
| VODKA AND LIME SAUTÉED SHRIMP AND SCALLOPS \$26
<i>Served on lemon infused rice</i> | \$26 CREVETTES ET PÉTONCLES SAISIES À LA VODKA ET LIME
<i>Servi sur riz au citron</i> |
| ROASTED DUCK BREAST \$29
<i>Grainy mustard and honey marinated duck breast with a fig jus, served with a hodge podge of potato, carrots and onions</i> | \$29 SUPRÊME DE CANARD
<i>Suprême de canard mariné à la moutarde de grain et au miel, jus aux figues, servi avec une purée de pommes de terre, carottes, oignons</i> |
| MAPLE GLAZED RACK OF LAMB \$29
<i>Oven roasted rack of lamb with a sun dried cherry jus, served with grainy mustard mashed potatoes</i> | \$29 CARRÉ D'AGNEAU À L'ÉRABLE
<i>Carré d'agneau cuit au four, jus au cerises, servi avec une purée de pommes de terre à la moutarde de Dijon</i> |
| AUSTRALIAN PEPPERBERRY MEDAILLONS OF LAMB \$32
<i>Served on mushroom risotto with seasonal vegetables</i> | \$32 MÉDAILLONS D'AGNEAU AU POIVRE AUSTRALIEN
<i>Servi sur risotto au champignons, légumes frais</i> |



THE PASTA CORNER

LINGUINI FRUTTI DI MARE \$19
Tiger shrimp, clams and scallops, tossed with a chardonnay and basil rosée sauce

CHICKEN LINGUINI \$18
Grilled chicken breast tossed in creamy pesto sauce

MEDITERRANEAN PESTO PASTA \$15
Black olives, sundried tomatoes, artichokes, tossed with a Chardonnay cream sauce or tomato sauce – your choice, topped with pine nut pesto

RED DEER RAVIOLI \$24
Mushroom and venison filled ravioli, topped with a juniper berry cream sauce

SANDWICH COUNTER

TOMATO AND GRILLED VEGETABLE WRAP \$11
Open faced wrap with grilled vegetables, salsa and melted monterey cheese

GRILLED BEEF BURGER \$12
4 oz beef burger, grilled and served on a kaiser with your choice of either Chef style (mushroom and swiss cheese) or Canadian style (cheddar and bacon)

GRILLED CHICKEN CLUB FOCACCIA \$14
Marinated and grilled chicken breast on fresh focaccia bread with avocado, bacon, tomatoes and lettuce, peppercorn mayonnaise

FRIED CALAMARI FOCACCIA \$14
Breaded and fried calamari, sautéed spinach and red bell peppers, with a chipotle tartar sauce, served on toasted focaccia bun

MAPLE GLAZED QUESADILLA \$12
Crispy maple baked pancetta with roasted garlic jam, red onion on flat bread with melted brie and monterey cheese

LE COIN DES PÂTES

LINGUINE FRUITS DE MER
Crevette géante, palourdes et pétoncles, sauce rosée au Chardonnay et basilique

LINGUINE AU POULET
Poitrine de poulet grillé, sauce crèmeuse au pesto

PÂTES MÉDITERRANÉENNE AU PESTO
Olives noires, tomates séchées, sauce au Chardonnay et à la crème ou aux tomates – c'est votre choix, servi avec pesto

RAVIOLI AU CERF ROUGE
Ravioli au cerf rouge et champignons, sauce crèmeuse aux baies de genièvre

COMPTOIR À SANDWICHES

TORTILLA AUX TOMATES ET LÉGUMES
Tortilla ouverte aux légumes grillés, salsa et fromage monterey fondu

BURGER DE BOEUF GRILLÉ
Burger de 4 oz de boeuf, grillé et servi sur un kaiser, style Chef (champignons et fromage Suisse) ou style Canadien (bacon et fromage cheddar)

CLUB-SANDWICH AU POULET SUR FOCACCIA
Poitrine de poulet marinée et grillée, sur pain focaccia avec avocat, bacon, tomates, salade verte et mayonnaise

CALMARS SUR FOCACCIA
Calmars frits, épinards, poivre rouge, sauce tartar, servi sur pain focaccia

QUESADILLA À L'ÉRABLE
Pancetta à l'érable, aioli, oignons rouges, sur pain plat avec Brie et fromage Monterey fondu



OTTAWA SWEET ENDINGS \$8 DOUCEURS D'OTTAWA

Chocolate Pyramid
Caramel-Raspberry Dome
Royal Blueberry
Custard Napoleon
Caramel-Apple Cake
Latte Mousse Cake
Carrot Cake

Pyramid au Chocolat
Dôme au caramel et framboises
Bleuet Royal
Mille-feuille Napoléon
Tarte aux pommes et caramel
Tarte au café au lait
Tarte aux carottes

TABLE D'HÔTE

Choose one item from the Soup and Salad section.
Your choice of any main course (Specialities,
The Pasta Corner or The Sandwich Counter).
Receive the dessert of your choice.

Add \$13 to the price of the main course selected.

TABLE D'HÔTE

Choisissez une soupe ou une salade.
Votre choix de mets principal (Les Spécialités,
Le Coin des Pâtes ou Le Comptoir à Sandwichs)
Recevez le dessert de votre choix.

Additionnez 13 \$ au prix du mets principal choisi.