



TO WHET THE APPETITE

<i>Feature soup of the day</i>	\$4.75
<i>New England clam chowder</i>	\$6.75
<i>Baked goat cheese in filo pastry on mixed greens with homemade apple cider and cranberry dressing</i>	\$7.50
<i>Fresh seasoned green salad</i> <i>Mixed leaves with julienne of carrots, peppers, red onions with your choice of dressing</i>	\$6.25
<i>Caesar salad</i> <i>Romaine lettuce with croutons and fresh parmesan</i> <i>Add grilled chicken breast</i>	\$7.25 \$4.99
<i>Spinach and Mandarin salad</i> <i>Spinach leaves, mandarin, red peppers</i> <i>almond praline, homemade citrus dressing</i>	\$7.50
<i>Beef and tomato salad</i> <i>Romaine strips, red onions, peppers, tomatoes and julienne of beef with our creamy horseradish dressing</i>	\$11.25
<i>Thai summer rice rolls</i> <i>Shrimp with cilantro, carrot, onion, celery, wrapped in rice paper</i>	\$11.50
<i>Spinach and crab dips</i> <i>Creamy spinach dip, spicy crab dip and garlic triangle bread</i>	\$9.50

EN AIGUISE D'APPÉTIT

<i>Potage du jour</i>
<i>Chaudrée de palourdes de la Nouvelle Angleterre</i>
<i>Fromage de chèvre chaud sur salade verte avec vinaigrette maison</i>
<i>Salade verte du marché</i> <i>Mélange de salade verte avec julienne de carottes, poivrons rouges, oignons, vinaigrette de votre choix</i>
<i>Salade César</i> <i>Salade romaine avec croûtons et Parmesan frais</i> <i>Avec poitrine de poulet</i>
<i>Salade d'épinards et mandarines</i> <i>Épinards, mandarines, poivrons rouges, amandes, vinaigrette maison aux agrumes</i>
<i>Salade de tomates et bœuf</i> <i>Julienne de boeuf, salade verte, tomates, oignons rouges, poivrons, vinaigrette raifort</i>
<i>Rouleaux d'été thaïlandais</i> <i>Crevettes aux cilantro, carottes, oignons, celery, emballage de papier riz</i>
<i>Trempeur d'épinards et crabes</i> <i>Trempeur d'épinards et trempeur de crabes avec pain à l'ail</i>



SANDWICH COUNTER

Seared salmon sandwich 4 oz fresh Atlantic salmon filet seared and served on Focaccia with maple Dijonaise	\$12
Bombay chicken wrap Curry basted grilled chicken breast, cucumber Raita, red onions, baby greens	\$12
Lord Elgin Sandwich Tomato, peameal bacon, avocado, leaf lettuce, on toasted olive boule, chives, dill mayo, with sweet potato fries	\$10.50
Tomato and grilled vegetable wrap Open faced wrap with grilled vegetables and salsa, with melted Monterey cheese	\$10
Maple glazed Quesadilla Crispy maple baked pancetta with roasted garlic jam, red onion on flat bread with melted Brie and Monterey cheese	\$10.75
Roast beef & cheddar dip Shaved roast beef on a Panini roll, topped with sautéed onions, sweet peppers and melted cheddar cheese	\$9.95
Chef or Canadian style grilled burger 4 oz beef burger, grilled and served on a Kaiser with your choice of either Chef style (mushroom & swiss cheese) or Canadian style (cheddar & bacon)	\$9.95
Soup and Sandwich Soup and Sandwich of the day	\$9.50

COMPTOIR À SANDWICHES

Sandwich au saumon Saumon frais de l'Atlantique, pain Focaccia, Dijonaise à l'érable
Tortilla au poulet de Bombay Poitrine de poulet au curry, concombre Raita, oignons rouges, salade verte
Sandwich du Lord Elgin Tomates, bacon, avocado, salade verte, pain à l'olive, mayonnaise à l'aneth, avec frites douces
Tortilla aux tomates et légumes Tortilla ouverte aux légumes grillés et salsa avec fromage Monterey fondu
Quesadilla à l'érable Pancetta à l'érable, aioli, oignons rouges, sur pain plat avec Brie et fromage Monterey fondu
Sandwich au boeuf et cheddar Boeuf rôti sur pain Panini, oignons, poivrons, cheddar fondu
Burger Canadien ou du Chef 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)
Soupe et Sandwich Soupe et Sandwich du jour



MAIN COURSES

- Chili & lime turkey supreme** \$13.00
Marinated and seared breast of turkey in chili and lime, romaine strips, red onions, feta cheese, drizzled with balsamic caramel
- Lady Elgin's shrimp and scallop** \$14.50
Three mushroom risotto surrounded by sautéed shrimps and scallops with marsala and melon sauce
- Citrus salmon salad** \$14.00
Baked salmon filet on mesclun mix leaves with grapefruit and poppy seed vinaigrette, topped with strawberry mint chutney
- Steak and fries** \$14.50
6 oz New York steak on baguette, french fries, sautéed vegetables, peppered mayo
- Mediterranean pesto pasta** \$10.95
Linguine with sun-dried tomato, artichokes, black olives, with your choice of cream or marinara sauce, drizzled with pesto
- Seared yellow fin tuna** \$11.50
Yellow fin tuna on a bed of carrot and parsnip coleslaw with cilantro infused olive oil
- Grilled Mediterranean sausage** \$11.00
Mediterranean sausage on warm bacon and potato salad with Meaux mustard sauce
- Trio of cheeses on potato latkes** \$9.50
Melted cheddar, goat cheese and smoked gouda on potato latke, mixed salad, maple mustard vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de dinde au paprika et à la lime**
Poitrine de dinde marinée au paprika et à la lime, salade verte, oignons rouges, fromage feta, vinaigrette balsamique au caramel
- Risotto Lady Elgin**
Risotto au trois champignons, crevettes et pétoncles, sauce au marsala et melon
- Salade au saumon et agrumes**
Filet de saumon cuit, salade mesclun, pamplemousse, coquelicot, vinaigrette au fraise et menthe
- Steak et frites**
Steak de New York de 6 oz sur pain baguette, frites, légumes, mayonnaise au poivre
- Pâtes au pesto méditerranéen**
Linguine aux tomates séchées, artichauts, olives noires, pesto, choix de sauces: marinara ou crème
- Thon mariné**
Thon servi sur salade aux herbes et carottes, huile d'olives vierge
- Saucisse méditerranéenne grillée**
Saucisse méditerranéenne avec salade de patates et bacon tiède, moutarde de Meaux
- Trio de fromages sur patates**
Cheddar fondu, fromage de chèvre, gouda fumé, patates latke, salade mixte, vinaigrette à la moutarde



LUNCHEON WINES / NOS VINS DU MIDI

RED WINES / VINS ROUGES

	Glass / Verre	½ Liter / ½ Litre
<i>Beaujolais (Georges Duboeuf) France</i>	\$ 8.50	\$ 24.00
<i>Merlot (Yellow Tail) Australia</i>	\$ 7.50	\$ 21.50
<i>Pinot Noir V.Q.A. Okanagan Valley, BC</i>	\$ 8.50	\$ 24.50
<i>Shiraz (Yellow Tail) Australia</i>	\$ 7.50	\$ 21.50
<i>Cabernet Sauvignon (Wolf Blass) Australia</i>	\$ 11.00	\$ 31.00
<i>Baco Noir V.Q.A. (Henry of Pelham) Niagara</i>	\$ 17.00 ½ Btl.	
<i>Cabernet Sauvignon (Santa Carolina) Chile</i>	\$ 16.00 ½ Btl.	

WHITE WINES / VINS BLANCS

	Glass / Verre	½ Liter / ½ Litre
<i>Riesling V.Q.A. (Henry of Pelham) Niagara</i>	\$ 8.50	\$ 24.50
<i>Chardonnay 'Bin 222' (Wyndham Estate) Australia</i>	\$ 8.00	\$ 23.00
<i>Pinot Grigio 'Delle Venezie' I.G.T. (Bolla) Italia</i>	\$ 7.00	\$ 20.00
<i>White Zinfandel (Beringer) California</i>	\$ 7.00	\$ 20.00
<i>Chardonnay V.Q.A. (Henry of Pelham) Niagara</i>	\$ 18.00 ½ Btl.	
<i>Chardonnay Reserva (Santa Carolina) Chile</i>	\$ 16.00 ½ Btl.	

SPIRITS, LIQUEURS AND COCKTAILS / SPIRITUEUX, LIQUEURS ET COCKTAILS

<i>Premium (1 oz.)</i>	\$ 4.75	<i>Deluxe</i>	\$ 5.50
<i>Premium Liqueurs (1¼ oz.)</i>	\$ 5.50	<i>Deluxe Liqueurs</i>	\$ 7.00
<i>Premium Cocktails (1½ oz.)</i>	\$ 6.50	<i>Deluxe Cocktails</i>	\$ 7.75

BEER / BIÈRE

<i>Domestic / Domestique</i>	\$ 4.75	<i>Premium</i>	\$ 5.25
<i>Imported / Importée</i>	\$ 5.50	<i>Draught / Fût</i>	\$ 4.25 / \$ 6.25

GET A TASTE OF LIFE

At the Elgin Café we are committed to offering our fine patrons an atmosphere that celebrates some of life's most beautiful treasures: FOOD and WINE.

A favourite with the downtown crowd, the Elgin Café offers a tantalizing menu featuring sunny Mediterranean cuisine, delicious sandwiches, succulent grilled meat and fresh fish in a lively bistro ambiance.

The Elgin Café family welcomes you to a most unique and enjoyable experience, blending our sophisticated environment and inventive cuisine.

Yes, the Elgin Café belongs to the people of Ottawa, but warm hearted people that they are, they are more than willing to share it with you, visitor of one day.

VIVE LA VIE

Au Elgin Café, nous aimons partager avec nos clients quelques-uns des beaux plaisirs qui soient : LA BONNE TABLE ET LE BON VIN.

Joie de vivre, ambiance chaleureuse et cuisine savoureuse font du Elgin Café l'un des bistrotts les plus populaires d'Ottawa. Reconnu pour ses délicieuses sandwiches, grillades et ses plats de poissons frais dans une ambiance de bistro décontractée.

La famille du Elgin Café vous invite donc à une odyssée des sens, dans un décor raffiné.

Oui, l'Elgin Café appartient aux gens d'Ottawa, mais vu que ce sont des gens chaleureux, ils sont prêts à le partager avec vous, visiteur d'un jour.