

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

ENTRÉES

MINI CHAMPIGNONS DOLLAR FARCIS VÉGÉTARIEN	8
Quinoa, artichaut, épinard, tomates cerises, poivrons rouges et verts, sauce soya sans gluten Aubergines...	
BRUSCHETTA Tomates, basilic & mozzarella	11
BURGERS MINIATURES	12
Aioli, fromage cheddar & champignons sautés	
PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE	16
ÇALMARS FRITS	16
Courgettes frites et sauce cocktail maison	
PIEUVRES TUNISIENNES GRILLÉES	26
Oignons espagnols, câpres et huile d'olive extra vierge	
TATAKI DE THON AHI	23
Daikon, aioli au wakamé, wasabi et graines de sésame	
DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BŒUF	12
Réduction de veau infusée d`huile de graine de sésame et sauce mirin	
SOUPE A L'OIGNON GRATINEE Fromage Suisse	8

SALADES

CÉSAR	11
Avocat, câpres, prosciutto di Parma & parmesan	
VILLAGE GREC D'ALIKI	13
Tomates, concombres, oignons espagnols, olives Kalamata, poivrons verts, fromage féta, origan, pain grillé & huile d'olive extra-vierge	
POUSSES D'ÉPINARDS & ROQUETTES	11
Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble	
PIEUVRES TUNISIENNES & QUINOA	30
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette	
COBB MODERNE	21
Pita, tomates, salade verte & frisée, bacon, avocats, ciboulettes, œuf de caille, fromage Roquefort, poulet & vinaigrette au vin rouge	

TARTARES

SAUMON Carpaccio de pommes, avocat & crostini	12 23
BŒUF œuf de caille et baguette	12 23
THON Avocat et graines de sésame	15 28

TABLE D'HÔTE

Soupe du Jour | Entrée du moment

CLASSIQUES

FILET MIGNON 6oz	38
Champignons & sauce au poivre	
BAVETTE 8oz Beurre maître d'hôtel & Frites	26
POULET PORTUGAIS	21
½ Poulet mariné d'épices Piri-Piri et servi avec pommes de terre rattes & pois mange-tout	
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	30
Champignons, vin Marsala & linguini aux fines herbes	
THON AHI CROÛTÉ AU SÉSAME	32
Riz Panko croustillant, brocoli chinois, gingembre, aioli au wasabi, sauce mirin-miso	
RAVIOLI AU HOMARD	26
Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy	
POISSON FRITS	18
Salade de chou, sauce Rémoulade, frites	
BURGER "TH"	15
Bœuf, aioli, laitue, fromage cheddar, tomate, bacon & frites	
STIR-FRY DE LÉGUMES ET GINGEMBRE VÉGÉTARIEN	19
Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau Sans Gluten, Vegan	

SPÉCIAUX DU CHEF

CÔTE DE BŒUF 10OZ RÔTI	26
Au jus, crème fraîche au raifort.	
BAR DU CHILI RÔTI AU FOUR	32
Croûte à l'ail caramélisé, salade de champignons sauvages et lentilles.	
ORZO AUX CREVETTE ET SAUCISSES CHORIZO	24
Tomates concassées, oignons, basilic frais, épinards, huile d'olive, ail et vin blanc.	
CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES AUX HERBES FRAÎCHES	27
Salade de couscous aux méditerranéens poivrons arc-en-ciel, canneberges, feta, oignons rouges. Servi avec du rapini et de huile d'olive infusé au citron.	
SALADE DE CONFIT DE CANARD DU MONTÉRÉGIE EFFILOCHÉ	21
Laitue frisée, mélange de verdure, noix caramélisées, mûres et vinaigrette tiède de bacon à la dinde.	
PIZZA DE LA SEMAINE: TEX-MEX	17

Café | Thé et dessert inclus

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

STARTERS

PESTO STUFFED DOLLAR MUSHROOMS VEGETARIAN Quinoa, artichoke, spinach, cherry tomatoes, red and yellow pepper & gluten-free sauce soya sauce	8
BRUSCHETTA FLATBREAD Tomato, mozzarella & basil	11
MINI BURGER SLIDERS Aioli, cheddar & sautéed mushrooms	12
SEARED SCALLOPS WITH MAPLE GLAZED BACON	16
FRIED CALAMARI Fried zucchini & home-made cocktail sauce	16
TUNISIAN OCTOPUS Spanish onions & capers	26
AHI TUNA TATAKI Daikon, wakamé & wasabi aioli and sesame seeds	23
SPICY LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS Veal reduction infused with sesame seed oil & mirin	12
FRENCH ONION SOUP Swiss cheese	8

SALADS

CAESAR Avocado, capers, prosciutto di Parma & parmesan	11
ALIKI`S GREEK VILLAGE Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano, extra virgin olive oil & grilled bread	13
BABY SPINACH & ARUGULA Cranberries, cherry tomatoes, goat cheese crumble & walnuts	11
TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs	30
CHCKEN COBB Pita, tomatoes, seasonal greens, bacon, avocado, chives, hard-boiled quail egg, Roquefort cheese.	21

TARTARES

SALMON Apple carpaccio, avocado & crostini	12 23
STEAK Quail egg & baguette	12 23
AHI TUNA Avocado & sesame seeds	15 28

TABLE D'HÔTE

Soup of the day | Appetizer of the moment

CLASSICS

FILET MIGNON 6oz Mushrooms & peppercorn sauce	38
BAVETTE 8oz Maître d'hôtel butter & fries	26
PORTUGUESE CHICKEN ½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend and served fingerling potatoes & snow peas	21
VEAL SCALLOPINI MARSALA Mushrooms, Marsala wine & linguini with fine herbs	30
SESAME-CRUSTED AHI TUNA Panko-crusted rice cake, Chinese broccoli, ginger, wasabi aioli, Yuzu-mirin sace	32
LOBSTER RAVIOLI ½ Lobster tail, sun-dried cherry tomatoes, brandy cream sauce	26
BEER BATTERED FISH N CHIPS Coleslaw, Rémoulade sauce & fries	18
TH BURGER Beef, aioli, lettuce, cheese, bacon, tomato & fries	15
VEGGIE STIR-FRY GLUTEN FREE, VEGAN Rice vermicelli, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, carrots, mushrooms, water chestnuts, coriander, soya sauce	19

CHEF FEATURES

ROASTED PRIME RIB 100Z Au jus, horseradish crème fraiche.	26
OVEN ROASTED CHILEAN SEA BASS Caramelized garlic crust, wild mushroom-lentil salad.	32
PRAWN & CHORIZO ORZO Crushed tomatoes, onion, baby spinach, fresh basil, olive oil, garlic and white wine.	24
FRESH HERB MARINATED LAMB CHOPS Rainbow peppers, feta cranberry, Mediterranean couscous salad. Served with chopped rapini and lemon infused olive oil.	27
PULLED MONTÉRÉGIE DUCK CONFIT SALAD Frisee lettuce, mixed greens, caramelized walnuts, blackberries and warm turkey bacon vinaigrette.	21
PIZZA OF THE WEEK: Tex-Mex	17

Coffee | Tea & daily dessert included

TOWNE HALL IS AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS!