

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

ENTRÉES

- BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE** 12
Salade frisée, noix de Grenoble, huile d'olive & crostini
- MINI CHAMPIGNONS DOLLAR FARCIS | VÉGÉTARIEN** 10
Quinoa, artichaut, épinard, tomates cerises, poivrons rouges et verts, sauce soya sans gluten
- BRUSCHETTA** 11
Tomates, basilic & mozzarella
- TRIO BURGERS MINIATURES** 12
Aioli, fromage cheddar & champignons sautés
- PÉTONCLES POÊLÉS AVEC BACON GLACÉ À L'ÉRABLE** 16
- CALMARS FRITS** 16
Courgettes frites et sauce cocktail maison
- PIEVRES TUNISIENNES PIEUVRES 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
- ASPERGES, POUSES D'ÉPINARDS & ROQUETTES** 14
Canneberges, fromage de chèvre et noix de Grenoble
- COBB AU POULET** 24
Pita, tomates, salade verte & frisée, bacon, avocats, ciboulettes, œuf de caille, fromage Roquefort, poulet & vinaigrette au vin rouge
- PIEVRES TUNISIENNES & QUINOA** 30
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues & roquette

TARTARES

- SAUMON** | Carpaccio de pommes, avocat & crostini 13 | 25
- STEAK** | œuf de caille et baguette 14 | 26
- THON** | Avocat et graines de sésame 18 | 35

TABLE D'HÔTE

Choix de:

Soupe du Jour | Entrée du moment

CLASSIQUES

- FILET MIGNON** 6oz38
Champignons & sauce au poivre
- CONTRE-FILET** 8oz 32
Oignons caramélisés et réduction de veau-Porto
- POULET PORTUGAIS**23
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
- SAUMON SUR PLANCHE DE CÈDRE** 27
Asperges, fines herbes, aioli
- RAVIOLI AU HOMARD**27
Homard, tomates cerises séchées, grains de poivre, sauce crémeuse au brandy
- FISH N CHIPS**21
Purée de pois verts, sauce Rémoûlade, frites
- HAMBOURGEOIS**16
Bœuf, tomate rôtie, laitue, fromage cheddar, Bacon, aioli & frites maison

SPÉCIAUX DU CHEF

- Espadon Mariné Méditerranéen** 24
Tomate rôtie aux fines herbes, haricots verts sautés.
- Pain de Viande Fait-Maison** 19
Pain de viande enveloppé de tomates Savoura, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles sautés, réduction de veau au Porto.
- Salade Nicoise : Crevette Nordique et homard** 21
Fèves vertes, concombres, tomates, pommes de terre bouillies, oignons rouges olives de Kalamata, œuf dur, anchois, huile d'olive & fleur de sel et vinaigrette aux vin et champagne.
- Lasagne aux quatre fromages** 18
Asiago, fromage Ricotta, Mozzarella, parmesan et épinard.
- Burger Californien au Poulet** 18
Aioli, filet de poulet, laitue, avocat, fromage suisse servis avec frites.
- Pizza of the Week** 17

Café | Thé et dessert inclus

TOWNE HALL EST DISPONIBLE POUR DES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS LES DIMANCHES!

INFORMEZ-VOUS SUR NOS OFFRES POUR LES GROUPES!

sales@townehall.ca

TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

APPETIZERS

- BEET STACK & GOAT CHEESE** 12
Frisée salad, walnuts, olive oil, crostini
- PESTO STUFFED DOLLAR MUSHROOMS** | Vegetarian 8
Quinoa, artichoke, spinach, cherry tomatoes, red and yellow pepper, gluten-free sauce soya sauce
- BRUSCHETTA FLATBREAD** | Tomato, mozzarella, basil 11
- MINI BURGER SLIDERS** 12
Aioli, cheddar, sautéed mushrooms
- SEARED SCALLOPS WITH MAPLE GLAZED BACON** 16
- FRIED CALAMARI** 16
Fried zucchini, home-made cocktail sauce
- TUNISIAN OCTOPUS** | Spanish onions, capers 26
- AHI TUNA TATAKI** 23
Daikon, wakamé, wasabi aioli, sesame seeds
- SPICY LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS** 13
Veal reduction infused with sesame seed oil, mirin
- FRENCH ONION SOUP** | Swiss cheese 8

SALADS

- CAESAR** 12
Avocado, capers, prosciutto, parmesan chip
- ALIKI'S GREEK VILLAGE** 13
Tomatoes, cucumbers, Spanish onions, Kalamata olives, green peppers, Greek barrel feta, mountain-grown oregano, extra virgin olive oil, grilled bread
- BABY SPINACH & ARUGULA** 12
Cranberries, cherry tomatoes, goat cheese, walnuts
- CHICKEN COBB** 23
Pita, tomatoes, seasonal greens, bacon, avocado, chives, hard-boiled quail egg, Roquefort cheese, grilled Chicken breast & red-wine vinaigrette
- TUNISIAN OCTOPUS & QUINOA** 30
Arugula, radicchio, red onions, capers, cherry tomatoes & caramelized figs

TARTARES

- SALMON** | Apple carpaccio, avocado & crostini 13 | 24
- STEAK** | Filet mignon, quail egg, shoestring fries 14 | 26
- AHI TUNA** | Avocado & sesame seeds 15 | 28

TABLE D'HÔTE

Choice of:

Soup of the day | Appetizer of the moment

CLASSICS

- FILET MIGNON** 6oz 38
Mushrooms, Port-veal reduction
- BAVETTE & FRIES** | Maître d'hôtel butter 25
- PORTUGUESE CHICKEN** 23
½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend and served fingerling potatoes, snow peas
- VEAL SCALLOPINI MARSALA** 30
Mushrooms, Marsala wine, linguini with fine herbs
- SESAME-CRUSTED AHI TUNA** 32
Panko-crusting rice cake, Chinese broccoli, ginger, wasabi aioli, Yuzu-mirin sauce
- CEDAR-PLANK SALMON** 27
Asparagus, fine herbs, aioli
- LOBSTER RAVIOLI** 27
Lobster, sun-dried cherry tomatoes, peppercorn & brandy cream sauce
- VEGETARIAN STIR-FRY** | Gluten free, Vegan 19
Rice vermicelli, broccoli, red and yellow peppers, snow peas, carrots, mushrooms, water chestnuts, coriander and soya sauce
- BEER BATTERED FISH N CHIPS** 19
Pea purée, Rémooulade sauce & fries
- BURGER** 16
Beef patty, apple-smoked bacon, lettuce, roasted tomato, aged cheddar cheese, aioli & fresh-cut fries

CHEF FEATURES

- Mediterranean Marinated Swordfish** 24
Roasted tomato with fine herbs, sautéed green beans
- Homemade Meatloaf** 19
Meatloaf wrapped with Savoura tomato, potato purée, sautéed Brussel sprouts, Port-veal reduction
- Nicoise Salad: Nordic Shrimp & Lobster** 21
Fine green beans, cucumbers, tomatoes, boiled Potatoes, red onions, Kalamata olives, hardboiled egg, anchovies, wine champagne vinaigrette
- Four-cheese Lasagna** 18
Ricotta, mozzarella, asiago, parmesan and baby spinach
- California Chicken Burger** 18
Aioli, chicken filet, lettuce, avocado, Swiss cheese, fries
- Pizza of the Week** 17

Coffee | Tea & dessert included

TOWNE HALL IS AVAILABLE FOR PRIVATE EVENTS ON SUNDAYS!

BE SURE TO INQUIRE ABOUT HOSTING YOUR NEXT EVENT WITH US!

sales@townehall.ca