

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

SALADES

- CÉSAR** 12
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** 12
Canneberges, fromage de chèvre, noix de Grenoble
- COBB AU POULET** 23
Pita, tomates, salade verte & frisée, bacon, avocats, ciboulettes, œuf de caille, fromage Roquefort,
- NIÇOISE NUE** 13
Haricots verts, tomates, poivrons rouges et jaunes, concombres, pommes de terre bouillies, câpres, olives, anchois, laitue frisée, œuf de caille, vinaigrette Niçoise
- Rajoutez: Poulet** | 10 **Saumon** | 15 **Thon** | 16
- PIEVRES TUNISIENNES & QUINOA** 30
Poivrons rouges, radicchio, oignons rouges, câpres, tomates cerise, figues, roquette

TARTARES

- SAUMON** | Carpaccio de pommes, avocat, crostini 13 | 24
- STEAK** | Filet mignon, œuf de caille, pommes frites 14 | 26
- THON** | Avocat, graines de sésame 15 | 28

MENU DU MIDI

Choix de:

Soupe du Jour | Entrée du moment

CLASSIQUES

- FILET MIGNON** 6oz 38
Champignons, réduction de Porto-veau
- 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
- STIR-FRY DE LÉGUMES ET GINGEMBRE | SANS GLUTEN** 19
Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau
- FISH N CHIPS** 19
Salade de chou, sauce Rémoulade, frites maison
- HAMBOURGEOIS** 16
Bœuf, bacon, laitue, tomate rôtie, fromage cheddar, aioli, frites maison

SPÉCIAUX DU CHEF

- Bar du Chili** 32
Gnochetti et pousses d'épinards sautés.
- Pâté Chinois** 18
Filet mignon hache, sauge, oignons rouges, mais, purée de pommes de terre. Réduction de veau et Porto.
- Bavette & frites** | Beurre Maître d'hôtel 25
- NY Philly Steak Sandwich** 19
Pain Ciabatta, oignons frits croustillants, fromage cheddar, aioli épicé et bacon. Servi avec patates frites douces.
- Tortellini Primavera Rose** 19
Tortellini avec trois fromages, légumes grillés dans une sauce crémeuse
- Veau Piccata Limone** 24
Jus de citron, vin blanc, câpres et persil; servi avec linguini au beurre
- Pizza de la Semaine** 17

Café | Thé & Dessert Inclus

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** | 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, breast,
- NAKED NIÇOISE** 13
Fine green beans, cucumbers, Savoura tomatoes, boiled potatoes, red onions, Kalamata olives, quail egg, anchovies
Add: Chicken | 10 **Salmon** | 15 **Tuna** | 16
- 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, matchstick fries 14 | 26
- AHI TUNA** | Avocado, sesame seeds 15 | 28

LUNCH MENU

Choice of:

Soup of the day | Appetizer of the moment

CLASSICS

- FILET MIGNON 6oz** 38
Mushrooms, Port-veal reduction
- 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-crusted 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, soya sauce
- FISH N CHIPS** 19
Coleslaw, Rémooulade sauce, fresh-cut fries
- TH BURGER** 16
Beef patty, bacon, lettuce, roasted tomato, aged cheddar cheese, aioli, fresh-cut fries

CHEF FEATURES

- Chilean Sea Bass 32
Gnocchetti and wilted baby spinach.
- Gourmet Shephard's Pie 18
Ground filet mignon, sage, red onions, corn, potato purée. Port-veal reduction.
- Bavette & Fries | Maître d'hôtel butter 25
- NY Philly Steak Sandwich 19
Ciabatta bread, crispy fried onions, cheddar cheese, spicy aioli and bacon. Served with sweet potatoes fries.
- Tortellini Primavera Rose 19
Three-cheese tortellini, grilled vegetables, creamy rosé sauce.
- Veal Piccata al Limone 24
Lemon juice, white wine, capers, parsley; buttered linguini
- Pizza of the Week 17

Coffee | Tea & Dessert Included