

# 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 wakamé, wasabi, graines de sésame
- DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BŒUF** 13  
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, figes, 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

- Morue Islandaise avec Risotto aux Asperges et Pois 25
- Burger à L'Agneau 17  
Sauce yogourt grec-feta-menthe, roquette  
Servi avec frites.
- Gnocchi 17  
Sauté aux petits pois, échalotes dans une sauce à la crème d'ail et garni de roquette.
- Escalopes de Veau au Parmesan 24  
Longe de veau fariné légèrement, sauce tomate, linguini au beurre.
- Jarret d'Agneau Braisé 23  
Purée de pomme de terre, carottes et jus naturels.
- 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.
- 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

- Icelandic Cod with Asparagus and Pea Risotto 25
- Lamb Burger 17  
Greek yogurt-feta-mint spread, arugula.  
Served with fries.
- Potato Gnocchi 17  
Sautéed with peas, shallots in a garlic cream sauce, topped with arugula.
- Veal Scallopini Parmesan 24  
Lightly flour dusted veal loin, tomato sauce, parmesan and buttered linguini.
- Slow Braised Lamb Shank 23  
Potato purée, baby carrots, natural juices.
- Pizza of the Week 17

Coffee | Tea & Dessert Included