

# TOWNE HALL

BISTRO MODERNE

## ENTRÉES

MINI CHAMPIGNONS DOLLAR FARCIS   <b>VÉGÉTARIEN</b>	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
CALMARS 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 <b>BŒUF</b>	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	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
<b>BŒUF</b>   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   <b>VÉGÉTARIEN</b>	19
Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau   Sans Gluten, Vegan	

### SPÉCIAUX DU CHEF

FILET DE BAR RAYÉE NOIRCI	26
Riz créole, relish aux tomates et à l'avocat.	
VEAU SCALLOPINI DIJONNAISE	21
Artichaut, oignons verts, sauce crémeuse avec moutarde Dijon et de vin blanc. Servi avec linguini au beurre.	
JARRET <b>D'AGNEAU</b> BRAISÉ	25
Purée de pomme de terre et jus naturels	
PHILLY STEAK SANDWICH	18
Piment verts julienne, oignons caramélisés, fromage Suisse. Servi avec frites.	
<b>BŒUF</b> RAVIOLI GRATINÉ	19
Sauce au brandy, roquette, copeaux de Gran Padano et huile de truffe.	
PAIN DE VIANDE	17
Purée de pommes de terre et pois verts.	
PIZZA DE LA SEMAINE	16

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
ASPARAGUS, 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-cruste 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

BLACKED FILET OF STRIPED BASS Creole rice, avocado-tomato relish.	26
VEAL SCALLOPINI DIJONNAISE Artichoke, scallions, creamy sauce with a hint of Dijon mustard and white wine. Served with buttered linguini.	21
BRAISED LAMB SHANK Potato purée and natural juices.	25
PHILLY STEAK SANDWICH Julienne green peppers, caramelized onions, Swiss cheese and fries.	18
BEEF RAVIOLI GRATINÉ Brandy cream sauce, arugula, Grana Padano shavings and truffle oil.	19
MEAT LOAF Potato purée and green peas.	17
PIZZA OF THE WEEK	16

Coffee | Tea & daily dessert included