

OUR DEFINITION OF LUNCH

Upon request, our Prix-Fixe Menu can be served within the Hour!

OUR FAVOURITES!

| | | |
|-------------------------------|--|---------|
| SALMON TARTARE | Apple carpaccio, avocado and crostini | 13 24 |
| TUNA TARTARE | Avocado, miso sauce and sesame seeds | 14 26 |
| FRIED CALAMARI | Panko-crusted zucchini and home-made cocktail sauce | 16 |
| TUNA TATAKI | Sesame-crusted Tuna, daikon, wakamé and wasabi aioli | 23 |
| LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS | Porto-veal reduction infused with sesame seed oil and mirin | 13 |
| PORTUGUESE CHICKEN | ½ Chicken marinated in Piri-Piri spice blend; accompanied with fingerling potatoes and snow peas | 23 |
| VEAL SCALLOPINI MARSALA | Marsala wine, a touch of cream, mushrooms and buttered linguini | 30 |
| SESAME-CRUSTED TUNA | Panko-crusted rice cake, Chinese broccoli, wasabi aioli, Yuzu-mirin sauce, ginger and scallions | 32 |
| LOBSTER RAVIOLI | Sun-dried cherry tomatoes, peppercorns, brandy cream sauce and topped with ½ Canadian lobster tail | 27 |
| CEDAR-PLANK SALMON | Asparagus, fine herbs and red pepper aioli | 27 |

PRIX-FIXE MENU | \$21

| Monday - Friday |
11h30 - 15h00

APPETIZER

| | |
|-----------------------------|--|
| SOUP OF THE MOMENT | <i>Chef's inspiration of the day!</i> |
| PSILO.KOMENI | Chopped lettuce, dill, green onions, olive oil-vinegar vinaigrette |
| ROASTED BEETS & GOAT CHEESE | Lettuce, roasted beets, pistachios, goat cheese, onion confit |
| SEAFOOD VOL-AU-VENT | Cream sauce |

MAIN COURSE

| | |
|----------------------------------|---|
| CHICKEN YOU.VETSI | Baked Orzo with tomato juice, stock, garlic, Grana Padano shavings |
| STEAK TACOS 3 | Sautéed filet mignon, mushrooms, onions, goat cheese, wasabi aioli, radicchio, arugula, touch of Porto-veal reduction |
| BAVETTE 8oz | Maitre d'hôtel butter and home fries |
| COD WITH RISOTO | Icelandic Cod with asparagus risotto |
| LINGUINI VONGOLE | Scallions, a touch of garlic, clams, capers, white wine, cream sauce, parsley |
| CHICKEN TAGLIATELLE | Chicken, sun-dried tomatoes, pancetta, rapini, cream sauce |
| VEGETABLE STIR FRY Gluten free | Vermicelli noodles, broccoli, red and yellow, peppers, snow peas julienne carrots, mushrooms, chestnuts, coriander, ginger, gluten-free soy sauce |
| FISH N CHIPS | Seasonal greens, tartar sauce and home fries |
| GRILLED CALAMARI SALAD | Arugula, frisée, basil, cucumber, cherry tomatoes, red onion roasted pine nuts, olive-oil vinaigrette |
| PIZZA OF THE WEEK | Please Inquire with your Server! |

* ALC MENU **Available upon request!**

DESSERT Chocolate Ferrero Rocher Cake

BEVERAGE Coffee | Tea

We appreciate your support!
Bon Appétit!

NÔTRE DEFINITION DE DÎNER

Sur demande, notre Menu Prix-Fixe peut être servi l'immédiate!

NOS FAVORIS!

| | | |
|--|---|---------|
| TARTARE DE SAUMON | Carpaccio de pommes, avocat, crostini | 13 24 |
| TARTARE DE THON | Avocat, graines de sésame, sauce mirin | 14 26 |
| CALMARS FRITS | Courgettes frites au panko, sauce cocktail maison | 16 |
| TATAKI DE THON | Thon enrobé de sésame, radis daikon, wakamé, aioli au wasabi | 23 |
| DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF | Réduction de Porto et glace de veau infusée d'huile de sésame, huile de truffe, sauce mirin | 13 |
| POULET PORTUGAIS | ½ Poulet mariné d'épices Piri-Pirri, servi avec pommes de terre rattes et pois mange-tout | 23 |
| ESCALOPES DE VEAU MARSALA | Vin Marsala, champignons, sauce crémeuse; servi avec linguini au beurre et fines herbes | 30 |
| THON CROÛTE AU SÉSAME RIZ | Piz Panko croustillant, brocoli Chinois, aioli au wasabi, sauce miso-mirin et gingembre | 32 |
| RAVIOLI AU HOMARD | Ravioli avec tomates cerises séchées, grains de poivre Madagascar, sauce rosé au brandy et ½ queue de homard | 27 |
| SAUMON SUR PLANCHE DE CEDRE | Asperges, fines herbes et aioli aux poivres rouges | 27 |

PRIX-FIXE MENU | 21\$

| Lundi - Vendredi |
11h30 - 15h00

ENTREE

| | |
|--------------------------------|--|
| LA SOUP DU JOUR | <i>Inspiration du Chef!</i> |
| PSILO.KOMENI | Laitue, aneth, échalottes, vinaigrette d'huile et vinaigre rouge |
| BETTERAVES & FROMAGE DE CHÈVRE | laitue, betteraves, pistaches rôties, fromage de chèvre et confit d'oignons |
| FRUITS DE MER VOL-EN-VENT | Sauce crémeuse |

PLAT PRINCIPAL

| | |
|------------------------------------|---|
| POULET YOU.VETSI | Supreme de poulet avec Orzo cuit doucement avec jus de tomate, ail, son jus, côpeaux de Grana Padano |
| STEAK TACOS 3 | Lanières de filet mignon, champignons, fromage chèvre, radicchio, roquette, aioli au wasabi |
| BAVETTE 8oz | Beurre Maître d'hôtel, frites maison |
| MORUE & RISOTTO | Morue Islandaise avec risotto aux asperges |
| LINGUINI VONGOLE | Sauce tomate, un mélange de mozzarella et parmesan, un soupçon d'ail, fines herbes et linguini au beurre |
| TAGLIATELLE AU POULET | Poulet, tomates cerise séchées, pancetta, rapini, sauce crémeuse |
| STIR FRY AUX LEGUMES sans gluten | Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges-jaunes, pois mange-tout carottes, champignons, coriandre, châtaignes d'eau |
| FISH N CHIPS | Salade verte, sauce tartare, frites maison |
| SALADE DE CALMARS | Roquette, frisée, basilic, concombre, tomates cerises, oignons, rouges, noix de pin rôtis, vinaigrette classic d'huile et vinaigre |
| PIZZA DE LA SEMAINE | Demandez votre Serveur! |

* ALC MENU Disponible sur demande

DESSERT

Gateau au chocolat "Ferrero Rocher"

BEVERAGE

Café | Thé

Nous apprécions votre soutien!

Bon Appétit!