

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.VETSU	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!