



**Soupes Soups**

- Soupe à l'oignon gratinée 6.95  
*Classic French onion soup*
- Crème de tomates fraîches & séchées 7.95  
*Cream of fresh and dry tomatoes*



**Entrées ~ Appetizers**

- Escargots à l'ail & fromage de chèvre 7.95  
*Baked snails with garlic & goat cheese*
- Crème brûlée de pétoncle & piment d'Espelette 8.95  
*Scallop Crème Brûlée and Espelette pepper*
- Portobello farcie au prosciutto, Brie & pesto de tomates 7.95  
*Portobello mushroom stuffed with prosciutto, Brie cheese & leeks*
- Saumon gravelax poêlé, crème sure à l'aneth & citron 8.95  
*Pan Seared Gravlax salmon, with dill sour cream*

**Sur le Pouce ~ On the Spot**

- Salade croquante au canard confit, vinaigre de framboise 13.95  
*Duck confit salad with raspberry vinegar*
- Quesadillas de poulet, guacamole & salsa 13.95  
*Chicken quesadillas, guacamole & salsa*
- Panini tomates, bocconcini & basilic 13.95  
*Tomatoes, bocconcini cheese & basil panini*
- Hamburger de boeuf Angus (extra fromage & bacon 2\$) 13.95  
*Angus beef Hamburger (sup Swiss cheese & bacon 2\$)*
- Club au poulet chaud sur pain ciabatta 13.95  
*Chicken Club on ciabatta bread*
- Wrap au poulet croustillant 13.95  
*Crispy chicken wrap*
- Large salade César au poulet ou aux crevettes 13.95  
*Large Caesar salad with chicken or shrimps*
- Pizza 12 pouces (base de sauce tomate & fromage) 13.95  
*• All-dressed • Hawaïenne • Texane • Végétarienne*



## Poissons & crustacés ~ Fish & seafood

Sauté de crevettes au cari & lait de coco, nouilles de riz 21.95  
*Sautéed of shrimps with cari and coconut milk, rice noodles*

Saumon vapeur sur lit d'haricots verts, amandes & émulsion d'huile d'olive, citron & basilic 19.95  
*Steamed salmon, green French beans, almonds & emulsion of olive oil, lemon & basil*

Morue d'Islande poêlée, sauce vierge 22.95  
*Pan seared Iceland cod, "Sauce Vierge" style*

Risotto de pétoncles & queue de langouste 3oz 25.95  
*Risotto of scallops & scampi tail 3oz*

## Volaille ~ Poultry

Poitrine de poulet en croûte de pacane, farcie au vieux cheddar et beurre de miel 19.95  
*Chicken breast with pecan nut crust, cheddar cheese and honey butter*

Canard de Brome poêlé aux 5 épices & échalotes confites 21.95  
*Pan seared Brome duck, 5 spices crust and confit shallots*

## Viandes ~ Meats

Filet mignon de bœuf Angus 8oz grillé, sauce au poivre ou fromage bleu 25.95  
*Grilled Angus 8oz beef tenderloin, pepper or blue cheese sauce*

Entrecôte Angus 10oz grillée, sauce au poivre ou fromage bleu 21.95  
*Grilled Angus 10oz beef, pepper or blue cheese sauce*

Carré d'agneau à la provençale, jus au thym & à l'ail 25.95  
*Rack of lamb 'à la Provençale', thyme & garlic juice*

Filet de porc poêlé, garni de pommes au Calvados et fromage de brie 21.95  
*Pan seared pork tenderloin, apples and Brie cheese*

## Pâtes ~ Pasta

Penne aux tomates, basilic & olives noires 17.95  
*Penne with tomatoes, basil & black olives*

Ravioli de champignons grillés, crème & coriandre 20.95  
*Grilled mushrooms ravioli, cream & coriander sauce*