

METS CANADIENS

VINS CANADIENS

PANORAMA CANADIEN



• LE SOIR •

menu prix fixe

2 services 65 \$

3 services 79 \$

vins suggérés

6oz | 9oz | bouteille

Syrah 2016 15 \$ | 22 \$ | 60 \$

Creekside Estate Winery, Niagara, Ontario

Riesling sec 2015 15 \$ | 21 \$ | 58 \$

« Old vine », Kew Vineyards
Beamsville Bench, Ontario

Chenin Blanc 2017 20 \$ | 28 \$ | 80 \$

Big Head, Niagara, Ontario

Süssreserve 2016 15 \$ | 21 \$ | 58 \$

Angel's Gate, Niagara, Ontario

Gamay 2017 26 \$ | 36 \$ | 106 \$

Tawse, Niagara Escarpment, Ontario

Pinot Noir 2016 22 \$ | 33 \$ | 88 \$

Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

Assemblage blanc 12 \$ | 17 \$ | 45 \$

« Over the Top », Megalomaniac, Niagara, Ontario

Merlot 2017 18 \$ | 26 \$ | 75 \$

13th Street Winery, Creek Shores, Niagara, Ontario

Chardonnay 2013 16 \$ | 23 \$ | 66 \$

Redstone Winery, Niagara, Ontario

Gewurztraminer 2016 18 \$ | 26 \$ | 74 \$

Malivoire, Beamsville Bench, Ontario

Pinot Noir 2016 22 \$ | 33 \$ | 88 \$

Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

Assemblage rouge 12 \$ | 17 \$ | 45 \$

« Over the top », Megalomaniac, Niagara, Ontario

Cabernet Franc 2017 17 \$ | 25 \$ | 70 \$

« Dolomite », Cave Spring,
Niagara Escarpment, Ontario

Chenin Blanc 2017 20 \$ | 28 \$ | 80 \$

Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

Chardonnay 2014 20 \$ | 28 \$ | 82 \$

« Bistro », Hidden Bench Winery,
Beamsville Bench, Ontario

Cabernet Sauvignon 2016 25 \$ | 37 \$ | 104 \$

Kacaba Vineyards, Niagara, Ontario

entrées (au choix)

PÂTES À L'ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE

Cèpes, copeaux de parmesan de bufflonne Fifth Town, jus de cuisson au romarin

SALADE CÉSAR

Feuilles de laitue romaine rouges et vertes, bacon glacé à l'érable, croûtons de focaccia, copeaux de parmesan, vinaigrette césar 360

CHAUDRÉE DE MORUE CHARBONNIÈRE FUMÉE DE LA C.-B. 🌊

Pommes de terre rattes, crème fraîche à l'aneth, biscuit au citron émietté

SALADE VERTE BIOLOGIQUE DE SLEGRS (V)

Courge marinée, poires, bleuets séchés, vinaigrette à l'érable et au tournesol

VERRINE DE FRUITS DE MER CHAUDS

Homard de l'Atlantique, crevettes de l'île Fogo 🌊, calmar de Humboldt 🌊, pétoncles de baie 🌊, pieuvre 🌊, palourdes, réduction de fruits de mer à la tomate, pâte feuilletée à la main-de-mer palmée

(Supplément de 6 \$)

PROSCIUTTO DE CANARD KING COLE

ET TORCHON DE FOIE GRAS

Cerises de Niagara, chanterelles marinées de la Saskatchewan, brioche maison, sel de mer fumé

(Supplément de 6 \$)

SAUMON DE L'ATLANTIQUE FUMÉ SALÉ À LA BETTERAVE

Crostini ficelle, fromage à la crème à l'estragon fouetté, laitue frisée et fenouil mariné

(Supplément de 6 \$)



plats principaux (au choix)

FILET DE PORC DU QUÉBEC

Chinchard, choux de Bruxelles caramélisés, rattes, bacon doublement fumé, glaçage aux pommettes Appleflats et aux graines de moutarde

MORUE DE L'ÎLE FOGO 🌊 EN CROÛTE AUX HERBES ET À LA BREWIS

Rosti de patate douce, haricots à la française, beurre blanc aux câpres

ORECHIETTE ET EDAMAME DE WATERFORD (V)

Chou frisé, purée de courge, pleurotes

TRUITE 🌊 DE LAC DE L'ÎLE MANITOULIN POÊLÉE

Purée de céleri-rave, pétoncles de baie et céleri sautés, huile au citron, jus de cuisson au beurre de vin rouge

POITRINE DE POULET DE L'ONTARIO FUMÉE

Pouding de brioche aux pommes et au thym, chou rouge braisé, jus de cuisson à l'oignon caramélisé

BOUT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ

Purée de rutabaga, mini navets sautés, lardons, petits oignons, champignons

POLENTA CROUSTILLANTE AVEC RATATOUILLE (VG)

Fromage Fetish au citron en croûte de Panko, chou de Savoie avec des noisettes cassées rôties

SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

Risotto au riz sauvage et au freekeh, bettes à cardé poêlées, courge musquée, poireaux braisés et croustillants

CÔTE DE BŒUF AAA DE L'ALBERTA VIEILLIE 45 JOURS

Pommes de terre Yukon Gold en purée, carottes à l'ancienne et panais rôtis, jus de cuisson nature

(Supplément de 10 \$)

à la carte

CÔTE DE BŒUF AAA DE L'ALBERTA

Vieilli un minimum de 45 jours
jus de cuisson nature, raifort crémeux
12oz 65 \$ | 14oz 70 \$ | 20oz 85 \$

vin suggéré

Cabernet Sauvignon 2016 25 \$ | 37 \$ | 104 \$
Kacaba Vineyards, Niagara, Ontario

vins suggérés

6oz | 9oz | bouteille

Cabernet Franc 2016 17 \$ | 25 \$ | 70 \$
« Dolomite », Cave Spring, Niagara, Ontario

Merlot 2016 18 \$ | 26 \$ | 75 \$
13th Street Winery, Creek Shores, Niagara, Ontario

Assemblage rouge 12 \$ | 17 \$ | 45 \$
« Over the Top », Megalomaniac, Niagara, Ontario

Baco Noir 2015 13 \$ | 19 \$ | 55 \$
Vineland Estates, Niagara, Ontario

Pinot Noir 2016 22 \$ | 33 \$ | 88 \$
Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

Cabernet Sauvignon 2016 40 \$ | 59 \$ | 155 \$
Vineland Estates, Niagara, Ontario

Chardonnay 2014 20 \$ | 28 \$ | 82 \$
« Bistro », Hidden Bench Winery,
Beamsville Bench, Ontario

Pinot Noir 2016 22 \$ | 33 \$ | 88 \$
Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

menu de steak AAA de l'île-du-prince-édouard

FAUX-FILET 16 oz
Vieilli 45 jours **85 \$**

CONTRE-FILET 10 oz
Vieilli 45 jours **80 \$**

FILET MIGNON 8 oz
Vieilli 45 jours **80 \$**

AJOUTER CINQ CREVETTES
Sautées au beurre à l'ail, demi-citron grillé **28 \$**

sur le grill

CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'ONTARIO
Jus de cuisson au romarin **80 \$**

FILET DE BISON DU NORTHFORK RANCH 8oz
Jus de cuisson aux trompettes de la mort de la côte Ouest **85 \$**

MÉLANGE CANADIEN SAUVAGE SUR LE GRIL
Contre-filet de wapiti, saucisse de faisan, bacon de sanglier, caille glacée à l'érable
demi-tomate grillée, jus de cuisson à la moutarde en grains **90 \$**

fruits de mer

1 1/2 LB DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE POCHÉ
Citron grillé, beurre blanc à l'estragon **95 \$**

bifteck canadien et homard

FILET MIGNON DE BŒUF AAA DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
GRILLÉ 8OZ ET DEMI-HOMARD DE L'ATLANTIQUE
Épinards à la crème, pointes d'asperges, purée de pommes de terre,
beurre blanc, jus de cuisson au poivre **120 \$**



accompagnements 11 \$

(Nous conseillons de commander deux accompagnements par plat principal)

POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME SÛRE
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS AU THYM
FRITES COUPÉES EN JULIENNE AVEC AÏOLI À LA TRUFFE
HARICOTS VERTS AUX AMANDES CONCASSÉES
FRITES DE PATATES DOUCES AVEC AÏOLI AU CITRON
CAROTTES À L'ANCIENNE ET PANAIS RÔTIS

CHOUX DE BRUXELLES AVEC
BACON DOUBLEMENT FUMÉ
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE ET À LA
CIBOULETTE
RISOTTO AU RIZ SAUVAGE ET AU FREEKEH
ÉPINARDS CRÉMEUX

vins suggérés

Ruby Port 2oz 6,50 \$
Kopke, Portugal

Vin de glace Vidal 2oz 22 \$
Coyote's Run, péninsule du Niagara, Ontario

Vin de glace Cabernet 2oz 27 \$
Henry of Pelham, péninsule du Niagara, Ontario

Cidre de glace 2oz \$15
Domaine Pinnacle, Freighsburg, Québec

Smoked Mead 2oz 15 \$
Rosewood Estates Winery, Niagara, Ontario

Late-Harvest Vidal sélectionné 2oz 12 \$
Big Head Wines, Niagara, Ontario

Late-Harvest Riesling sélectionné 2oz 13 \$
Cave Spring, Niagara, Ontario

VINS SUGGÉRÉS

Dégustation d'un trio de vins de dessert
(1oz chacun) pour accompagner vos fromages
24 \$

café filtre lavazza

Gran Filtro torréfaction foncée 3,50 \$
Gran Filtro décaféiné 3,50 \$

café espresso lavazza

Espresso 4,50 \$
Americano 4,50 \$
Cappuccino 5 \$
Café Latte 5 \$

Thé Pluck 5 \$

Demandez à votre serveur de vous décrire
les saveurs disponibles



Cameron Dryburgh

Gestionnaire Général, Restaurants

John Morris

Chef Exécutif

L'ascenseur est gratuit à l'achat d'un repas d'au moins 2 services par personne
Les prix n'incluent pas les taxes ou pourboires
English menu available

desserts (au choix) (14 \$)

TOUR AU CHOCOLAT NOIR

Mousse au chocolat au lait, mousse et compote aux cassis, gâteau éponge émietté

TARTE CHÔMEUR À L'ÉRABLE CHAUD

Yogourt au lait de brebis Best Baa, sorbet aux canneberges,
biscuits au gingembre écrasés

DACQUOISE AUX NOISETTES ET AU CHOCOLAT

Meringue aux noisettes, mousse aux noisettes glacées au chocolat noir,
banane flambée, crème fraîche fouettée, croûte de biscuit au brandy croquante

GÂTEAU AU FROMAGE À LA POMME

Foin de cannelle croustillant, gastrique de vanille aux pommes,
sorbet à la pomme, zeste de citron confit

PAVÉ À LA PÊCHE DE NIAGARA ET À LA CITROUILLE

Crème glacée au miel fumé, corail de chocolat noir

CRÈME GLACÉE ET BISCUITS

Gousse de vanille, chocolat au lait Lindt, miel fumé
Biscuit noir et blanc, biscuit croissant aux amandes, macaron à la noix de coco

SORBET ET BISCUITS

Pomme verte, mangue, canneberge
Biscuit noir et blanc, biscuit croissant aux amandes, macaron à la noix de coco

SÉLECTION DE FROMAGES CANADIENS

Crostini de baguette, fruits secs et noix, gelée de pommestes Appleflats
(Supplément de 8 \$) (au choix)

MATTAGAMI | Fromagerie Kapuskoise, Ontario
Lait de vache de style cheddar

LANKAASTER | Glengarry Fine Cheese, Ontario
Fromage au lait de vache à pâte dure de style gouda

HIGHLAND BLUE | Back Forty Artisan Cheese, Ontario
Fromage bleu au lait de brebis à pâte semi-ferme

LE BOCKÉ | Fromagerie Champêtre, Québec
Fromage au lait de vache à pâte semi-molle lavé à la bière

cafés spéciaux (1 1/4oz) 12 \$

MONTE CRISTO

Grand Marnier, Kahlúa, café et crème fouettée

CAFÉ ESPAGNOL

Tia Maria, eau de vie, café et crème fouettée

B52

Baileys, Kahlúa, Grand Marnier, café et crème fouettée

CAFFÉ ITALIANO

Galliano, crème de cacao brune, café et crème fouettée

CHOCOLAT MENTHE

Boisson à la crème et au chocolat blanc Godiva,
schnaps à la menthe poivrée, café et crème fouettée