

DINNER



STARTERS

CREAMY CHESTNUT VELOUTÉ

Aged balsamic, crispy yogurt
(GF) (N)

EAST COAST SEAFOOD CHOWDER

Smoked bacon, fish fumet
(P)

HAM HOCK TERRINE

Celeriac remoulade, winter greens, mustard vinaigrette
(P)

FOIE GRAS CRÈME BRÛLÉE

Pear and frisée salad, brioche

1/2 DOZEN FRESHLY SHUCKED P.E.I OYSTERS

Champagne mignonette
(GF) (DF)

CHILLED SEAFOOD TOWER

P.E.I oysters, poached prawns, mussels à la Chalaca, scallop crudo
Champagne mignonette, mango mojo, cocktail sauce, lemon, lime, hot sauce
(GF) (DF)

MAIN COURSES

HONEY GLAZED MARIPOSA DUCK

Crispy leg croquette, lavender, allium

CANADIAN AAA BEEF

6oz Tenderloin

Or

8oz Ribeye

Celeriac, Brussels sprouts, mustard sauce
(GF)

BC KING SALMON

Fennel, Yukon gold potato, citrus chilli glaze
(GF) (DF)

PAN ROASTED ATLANTIC SCALLOPS

mushrooms, winter cabbage, coconut curry
(GF)

DELICATA SQUASH RAVIOLI

Ricotta, walnut, sage brown butter
(N) (VG)

GRILLED CAULIFLOWER T-BONE

Puy lentil ragout, black garlic, chermoula
(V) (GF)

SIDES

Potato purée

Hand cut chips

Cauliflower gratin

Sautéed local mushrooms

DÎNER

ENTRÉES

VELOUTÉ CRÉMEUX AUX CHÂTAIGNES

Balsamique âgé, yogourt
(SG)(N)

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER DE LA CÔTE-EST

Bacon fumé, fumet de poisson
(P)

TERRINE AU JARRET DE JAMBON

Rémoulade de céleri-rave, légumes saisonnières, vinaigrette à la moutarde
(P)

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

Salade frisée, poire, brioche

1/2 HUÎTRES FRAÎCHES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Mignonette au Champagne
(SG) (SL)

TOUR DE FRUITS DE MER

Huîtres de l'Île-du-Prince-Édouard, crevettes pochées, moules à la Chalaca, crudo de pétoncles
Mignonette au Champagne, mojo aux mangues, sauce cocktail, citron, citron vert, sauce épicée
(SG) (SL)

PLATS PRINCIPAUX

CANARD MARIPOSA GLACÉ AU MIEL

Cuisse en croquette, lavande, allium

BOEUF AAA DU CANADA

Longe 6 oz

Ou

Faux-filet 8 oz

Céleri-rave, choux de Bruxelles, sauce à la moutarde
(SG)

SAUMON DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE

Fenouil, pommes de terre Yukon gold, glaçage aux agrumes et chilis
(SG) (SL)

PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE POÊLÉS

Champignons, chou de la saison, curry à la noix de coco
(SG)

RAVIOLI À LA COURGE DELICATA

Ricotta, walnut, beurre brun et sauge
(N) (VG)

FILET DE CHOU-FLEUR GRILLÉ

Ragout aux lentilles Puy, chermoula, ail noir
(V) (SG)

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre

Frites coupées à la main

Gratin de chou-fleur

Champignons de la région sautés

Légende: (SG) Sans Gluten, (SL) Sans lait, (V) Vegan, (VG) Végétarien, (N) Noix, (P) Porc

Veillez informer notre personnel de toute allergie et restrictions alimentaires afin que nous puissions les prendre en compte.

DESSERTS



PASSION FRUIT CHEESECAKE

Mango Sorbet

(VG)

DARK CHOCOLATE TART

Vanilla ice cream

(VG)

SPICED PEAR AND ALMOND CROSTATA

Maple walnut ice cream

(VG) (N)

TROPICAL FRUIT AND SORBET

(V) (GF)

SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS

(VG)

SELECTION OF CANADIAN FARMHOUSE CHEESE

Seasonal preserve, walnut cranberry loaf, spiced nuts

(N)

.....

GÂTEAU AU FROMAGE AU FRUIT DE PASSION

Sorbet à la mangue

(VG)

TARTE AU CHOCOLAT NOIR

Crème glacée à la vanille

(VG)

CROSTATA À LA POIRE, ÉPICES ET AMANDES

Crème glacée à l'érable et noix de grenoble

(VG) (N)

FRUITS TROPICAUX ET SORBET

(V) (SG)

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

(VG)

SÉLECTION DE FROMAGES FERMISERS CANADIENS

Préserve de la saison, pain aux canneberges, noix épicées

(N)

*Legend: (GF) Gluten Free, (DF) Dairy Free, (V) Vegan, (VG) Vegetarian, (N) Nuts, (P) Porc
Please advise our staff of any food allergies and dietary restrictions so that we can accommodate.*

*Légende: (SG) Sans Gluten, (SL) Sans lait, (V) Vegan, (VG) Végétarien, (N) Noix, (P) Porc
Veuillez informer notre personnel de toute allergie et restrictions
alimentaires afin que nous puissions les prendre en compte.*

COCKTAILS



BLACKBERRY GIMLET 16

Tanqueray gin | blackberries | lime juice

EL CAPTAIN 17

pisco | sweet vermouth | bitters

BLUE STEEL 18

mezcal | blue curacao | lemoncello
lime juice

GREEN BOAT 16

Grey Goose vodka | cucumber | basil | lime juice

AMARELICO 18

vodka | frangelico | amaretto
cream | coffee king cube

EL DIABLO 18

tequila | cassis | lime juice | ginger beer

VAGABOND AWAKE 17

Appleton rum | brandy | orange juice
almond syrup | lemon

MOCKTAILS



BLUEMONADE 8

butterfly pea syrup | lemon | blueberries | soda

HIBISCUS BUBBLES 8

pineapple juice | hibiscus syrup | soda water

0% RHUBARB TONIC 8

lyres 0% rhubarb liqueur | tonic water | lime

BEERS



DRAUGHT / EN FUT 9

Rideau Club Ale - Stray Dog
Farmer's Daughter Blonde Ale - Whitewater Brewing

LOCAL CRAFT / BRASSERIE LOCALE 10

This One California Common - Stray Dog
Northern Lite Light Beer - Stray Dog
Shaggin' Wagon IPA - Stray Dog
Boneshaker IPA - Amsterdam Brewery

DOMESTIC / DOMESTIQUE 10

Michelob Ultra Light

IMPORTED / IMPORTÉE 11

Stella Artois | Heinken

SELECTION BY THE GLASS SÉLECTION AU VERRE



WHITES / BLANCS

CHARDONNAY, Ironstone Vineyards, California
4oz. 9 6oz. 13 Bottle / bouteille 40

CHABLIS, Domaine Dampt, Bourgogne
4oz. 15 6oz. 19 Bottle / bouteille 79

PINOT GRIGIO, Kupelwieser, Trentino-Alto Adige
4oz. 10 6oz. 15 Bottle / bouteille 49

SAUVIGNON BLANC, Torrent Bay, Motueka
4oz. 9 6oz. 13 Bottle / bouteille 40

RIESLING, Solid Ground, VQA Twenty Mile Bench, Niagara
4oz. 9 6oz. 13 Bottle / bouteille 40

SANCERRE BLANC, Domaine Daniel Chotard, Loire
4oz. 13 6oz. 18 Bottle / bouteille 75

ROSÉ

ROSE, Domaine de Triennes, Coteaux Varois, Provence
4oz. 9 6oz. 15 Bottle / bouteille 49

REDS / ROUGES

CABERNET SAUVIGNON, Ironstone California
4oz. 9 6oz. 13 Bottle / bouteille 40

BORDEAUX, Château Les Vieux Orme, Lalande de Pomerol, Bordeaux
4oz. 12 6oz. 18 Bottle / bouteille 69

PINOT NOIR, Bachelder 'Perfum' VQA Niagara Lakeshore
4oz. 10 6oz. 16 Bottle / bouteille 48

CHIANTI, Torre a Cona Collio Fioretini, Tuscan
4oz. 13 6oz. 19 Bottle / bouteille 59

SHIRAZ, Wakefield Vineyards 'Heritage' Victoria, Australia
4oz. 11 6oz. 15 Bottle / bouteille 45

Merlot, Stratus VQA Niagara
4oz. 13 6oz. 17 Bottle / bouteille 59

MALBEC, Remolinos Vineyard, Fina Decero, Angelo, Mendoza
4oz. 13 6oz. 17 Bottle / bouteille 59

ROSSO TOSCANA, Pian di Nova, Il Borro, Tuscany
4oz. 13 6oz. 18 Bottle / bouteille 79

COFFEE | CAFÉ



Equator Coffee
Espresso (Single)
Espresso (Double)
Café au Lait
Cappuccino
Equator Seasonal French Press with House-Made Biscotti

LOOSE LEAF TEA | THÉ EN FEUILLE



Organic Green Tea
Thé vert organique
Jasmine Green

Organic White Tea
Thé blanc organique
White Peony

Black Tea / Thé noir
Earl Grey
English Breakfast
Masala Chaï

Organic Caffeine | Free Botanicals
Plantes organiques sans caféine
Blueberry Rooibos
Chamomile Medley
Peppermint
Turmeric Ginger

NON-ALCOHOLIC | NON-ALCOOLISÉES



Soft drinks / boissons gazeuses
Fruit juice and Iced Tea / jus de fruits et thé glacé
San Pellegrino (Aranciata)
San Pellegrino or Perrier Glass / verre de Perrier
Sparkling or Mineral Water (bottle) / eau pétillante ou minérale (bouteille)