

Lunch

STARTERS

SOUP OF THE DAY

EAST-COAST SEAFOOD CHOWDER

Smoked bacon, fish fumet
(P)

SCALLOP CRUDO

Citrus, mango, cilantro, chili
(GF) (DF)

P.E.I MUSSELS

White wine, garlic, grilled sourdough

SEASONAL HARVEST BOWL

Beetroot, squash, quinoa, apple, kale, red cabbage,
seeds and nuts, cider vinaigrette
(GF) (VG) (N)

CAESAR SALAD

Romaine, creamy garlic dressing, croutons,
Grana Padano
-add chicken or poached prawns

MAIN COURSE

CRISPY CHICKEN BANH MI

Pickled vegetables, cilantro, baguette

LAMB MERGUEZ SMASH BURGER

Harissa aioli, chickpea fries, saffron onions

GRILLED VEGETABLE WRAP

Roasted carrot and mint hummus
(V)

CATCH OF THE DAY

Chef's daily inspiration

STEAK FRITES

AAA beef bavette, Café de Paris butter
(GF)

NASI GORENG

Vegetable fried rice, satay, acar, runny egg
Choice of chicken, prawn, or marinated tempeh
(GF) (DF)

BRAISED SHORT RIB CANNELLONI

Roasted mushroom, cippolini & pearl onion,
pine nut gremolata
(N)

*Legend: (GF) Gluten Free, (DF) Dairy Free, (V) Vegan,
(VG) Vegetarian, (N) Nuts, (P) Pork*

*Please advise our staff of any food allergies and dietary
restrictions so that we can accommodate.*

déjeuner

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER DE LA CÔTE-EST

Bacon fumé, fumet de poisson
(P)

CRUDO DE PÉTONCLES

Agrumes, mangues, cilantro, chili
(SG) (SL)

MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Vin blanc, ail, pain de levain grillé

BOL DE LA RÉCOLTE EN SAISON

Betterave, courge, quinoa, pomme, chou frisé,
chou rouge, grains et noix, vinaigrette au cidre
(SG) (VG) (N)

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, vinaigrette crémeuse à l'ail,
croutons, Grana Padano
-Rajoutez du poulet ou crevettes géantes

PLAT PRINCIPAL

BANH MI AU POULET CROUSTILLANT

Légumes marinés, coriandre, baguette

HAMBURGER EN MERGUEZ D'AGNEAU

Aïoli d'harissa, frites de pois chiches, oignons au safran

ROULEAU DE LÉGUMES GRILLÉS

Houmous aux carottes rôties et à la menthe
(V)

POISSON DU JOUR

Inspiration quotidienne du Chef

STEAK FRITES

Bavette de boeuf AAA, beurre Café de Paris
(SG)

NASI GORENG

Riz frit aux légumes, satay, acar, oeuf mi-cru
Choix de poulet, crevette ou tempeh mariné
(SG) (SL)

CANNELLONI DE BOEUF BRAISÉ

Champignons rôtis, oignons perles et cipollini, Gremolata
aux noix de pin
(N)

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

*Veillez informer notre personnel de toute allergie et restriction
alimentaire afin que nous puissions les prendre en compte.*

desserts

PASSIONFRUIT CHEESECAKE

Mango sorbet
(VG)

DARK CHOCOLATE TART

Vanilla ice cream
(VG)

SPICED PEAR AND ALMOND CROSTATA

Maple walnut ice cream
(N) (VG)

TROPICAL FRUIT AND SORBET

(GF) (DF) (V)

SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET

(VG)

SELECTION OF CANADIAN FARMHOUSE CHEESE

Seasonal preserve, walnut cranberry loaf,
spiced nuts
(N)

GÂTEAU AU FROMAGE AUX FRUITS DE PASSION

Sorbet aux mangues
(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
(N) (VG)

SORBET ET FRUITS TROPICAUX

(SG) (SL) (VG)

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

(VG)

SÉLECTION DE FROMAGES DE FERMES CANADIENNES

Préserve de la saison, pain aux caneberges et
noix de grenoble, noix épicées
(N)

*Legend: (GF) Gluten Free, (DF) Dairy Free, (V) Vegan,
(VG) Vegetarian, (N) Nuts, (P) Pork*

*Please advise our staff of any food allergies and dietary
restrictions so that we can accommodate.*

*Légende: (SG) Sans gluten, (SL) Sans lait, (V) Végan,
(VG) Végétarien, (N) Noix, (P) Porc*

*Veillez informer notre personnel de toute allergie et
restriction alimentaire afin que nous puissions les
prendre en compte.*

cocktails

BLACKBERRY GIMLET

Tanqueray gin | blackberries | lime juice

EL CAPTAIN

Pisco | sweet vermouth | bitters

BLUE STEEL

Mezcal | blue curacao | lemoncello
lime juice

GREEN BOAT

Grey Goose vodka | cucumber | basil | lime juice

AMARELICO

Vodka | frangelico | amaretto
cream | coffee king cube

EL DIABLO

Tequila | cassis | lime juice | ginger beer

VAGABOND AWAKE

Appleton rum | brandy | orange juice
almond syrup | lemon

mocktails

BLUEMONADE

Butterfly pea syrup | lemon | blueberries | soda

HIBISCUS BUBBLES

Pineapple juice | hibiscus syrup | soda water

0% RHUBARB TONIC

Lyres 0% rhubarb liqueur | tonic water | lime

beers | bières

DRAUGHT / EN FUT

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

LOCAL CRAFT / BRASSERIE LOCALE

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

DOMESTIC / DOMESTIQUE

Michelob Ultra Light

IMPORTED / IMPORTÉE

Stella Artois | Heinken