

# DINNER



## STARTERS

### SOUP OF THE DAY

From the bounty of the valley

### EAST COAST SEAFOOD CHOWDER

Smoked bacon, fish fumet  
(P)

### BELLA CASARA BURRATA

Roasted summer squash, chili, arugula pesto  
(GF)(VG)

### FOIE GRAS CRÈME BRÛLÉE

Pear and frisée salad, brioche

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

Champagne mignonette  
(GF)(DF)

### RC SEAFOOD TOWER

P.E.I oysters, poached prawns, ahi tuna, crab salad  
(DF)(GF)  
*Assorted sauces and garnishes*

## 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)

### ENGLISH PEA AND MINT RISOTTO

Lemon, cured egg yolk, Grana Padano  
(GF)(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

### POTAGE DU JOUR

De l'abondance de la vallée

### CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER DE LA CÔTE-EST

Bacon fumé, fumet de poisson  
(P)

### BELLA CASARA BURRATA

Courge rôtie de la saison, chilis, pesto à la roquette  
(SG)(VG)

### 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 RC DE FRUITS DE MER

Huîtres de l'Île-du-Prince-Édouard, crevettes géantes pochées, thon ahi, salade de crabe  
(SL)(SG)  
*Assortiment de sauces et garnitures*

## 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)

### RISOTTO AUX POIS ET MENTHE

Citron, jaune d'oeuf séché, Grana Padano  
(SG)(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



## **STRAWBERRY AND RHUBARB CRUMBLE**

Coconut, cinnamon swirl ice cream  
(VG)

## **DOUBLE LEMON TART**

Meringue, confit, raspberry

## **CHOCOLATE POT DE CRÈME**

Mixed berries, caramelized banana ice cream

## **SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET**

(VG)(GF)

## **SELECTION OF CANADIAN FARMHOUSE CHEESES**

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



## **CROSTADE AUX FRAISES ET RHUBARBE**

Noix de coco, crème glacée à la cannelle  
(VG)

## **TARTE DOUBLE CITRON**

Meringue, confit, framboises

## **POT DE CRÈME AU CHOCOLAT**

Assortiment de baies, crème glacée à la banane caramélisée

## **SÉLECTION DE CRÈME GLACÉE ET SORBET**

(VG)(SG)

## **SÉLECTION DE FROMAGES ARTISANS DE FERMES CANADIENNES**

Préserve de la saison, noix et épices,  
pain aux noix et canneberges  
(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



## **HEIRESS 18**

Gin, elderflower and orange liq. lemon juice and an absinthe rinse

## **LAVENDER LEMON DROP MARTINI 17**

Grey goose vodka, lavender and butterfly flower syrup, lemon juice and sugar rim

## **SUMMER FLING 18**

Tequila, melon liq. ginger syrup and lime juice with a mint ice sphere

## **MARGARITA CALIENTE 16**

Tequila, orange liq. pineapple juice and jalapeño syrup

## **SPLASH OF A SMILE 17**

Gin, Campari liq. lemon juice, simple syrup, egg white and meddle orange wedge, soda

## **FRENCH MOJITO 17**

Green Chartreuse liq. lime juice, simple syrup, mint and ginger beer

## **BOULEVARDIER 17**

Maker's Mark bourbon, Campari and Dolin sweet vermouth

## **MICHELADA 12**

Lager beer, tomato and lime juice, hot and Worcestershire sauce with a tajin spice rim

# MOCKTAILS



## **BLUEMONADE 8**

butterfly pea syrup | lemon | blueberries | soda

## **HIBISCUS BUBBLES 8**

pineapple juice | hibiscus syrup | soda water

## **SILVER AND SILK 8**

0% Gin | white cranberry | soda

# 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

## ORANGE & ROSÉ

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

**NATURAL ORANGE**, Rosewood 'Pure Imagination', Niagara, Ontario  
4oz. 9      6oz. 15      Bottle / bouteille 45

## 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)