



RIDEAU CLUB

## FEATURE TASTING MENU

### APPETIZERS

BEEF CARPACCIO - 22

*Sesame, scallion, black radish, ponzu aioli, puffed rice, crispy shallot*  
(DF)(GF)

HEIRLOOM TOMATO, PEACH AND BURRATA - 21

*Arugula, quinoa and flax focaccia*  
(VG)

LOBSTER AND SWEET CORN RISOTTO - 24

*Basil, shiitake, coconut, lemongrass*  
(GF)(DF)

### MAIN COURSES

860Z AAA BEEF TENDERLOIN- 55

*Tuscan kale, mushroom farrotto, barolo Sauce*  
(GF)

LINE CAUGHT FOGO ISLAND COD- 40

*Sea asparagus, fennel, Nordic shrimp, black garlic butter*  
(GF)

HAND CUT PAPPARDELLE PASTA - 32

*Butternut squash, kale and walnut pesto, Grana Padano*  
(VG)(N)

### DESSERTS

BLACK FOREST CAKE – 14

*Cherry compote, whipped cream*  
(VG)

WHITE PEACH AND GINGER CRÈME BRULÉE – 15

*Wild blueberry compote, cinnamon crumble*  
(VG)

SEASONAL FRUIT AND SORBET

(GF)(DF)(V)

**\$75 PER PERSON  
THREE COURSE TASTING MENU**

*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.*

09/03



RIDEAU CLUB

## MENU DE DÉGUSTATION EN VEDETTE

### ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF - 22  
*Sésames, oignons verts, radis noirs, aioli ponzu,  
riz soufflé, échalotes croustillantes*  
(SL)(SG)

BURRATA AVEC PÊCHES ET TOMATES D'HERITAGE - 21  
*Arugula, quinoa and flax focaccia*  
(VG)

RISOTTO AU MAÏS ET HOMARD - 24  
*Basilic, shiitake, noix de coco, citronnelle*  
(SG)(SL)

### PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BOEUF AAA 60Z - 55  
*Chou frisé, farrotto de champignons, sauce barolo*  
(SG)

MORUE PÊCHÉE DE FOGO ISLAND - 40  
*Asperges marines, fenouil, crevettes nordiques, beurre à l'ail noir*  
(SG)

PÂTES PAPARDELLES COUPÉES À LA MAIN - 32  
*Courge, pesto au chou frisé et noix, Grana Padano*  
(VG)(N)

### DESSERTS

GÂTEAU BLACK FOREST - 14  
*Compote aux cerises, crème fouettée*  
(VG)

CRÈME BRULÉE À LA PÊCHE BLANCHE ET GINGEMBRE - 15  
*Compote aux baies des champs, chapelure à la cannelle*  
(VG)

SORBET ET FRUITS SAISONNIERS  
(GF)(DF)(V)

75\$ PAR PERSONNE  
MENU DÉGUSTATION À TROIS SERVICES

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