

LUNCH

STARTERS

Soup of the Day

Lobster and Corn Risotto

Basil, shiitake, coconut, lemongrass
(GF)

Heirloom Tomato and Basil Tart

Feta, kalamata, arugula
(GF)(N)(VG)

Enright Cattle Co. Beef Carpaccio

Sesame, scallion, ponzu aioli, crispy shallot

Broadwood Farms Organic Greens

Nectarine, Marcona almond, cherry, white balsamic
(GF)(DF)(N)(V)

Classic Caesar Salad

Romaine hearts, white anchovy, parmesan, garlic croutons

Add:

Grilled chicken breast

Salmon

Garlic and herb prawns

MAIN COURSE

Bacon Cheeseburger

Gruyère, sautéed onions and mushrooms, Dijonnaise

Grilled Chinook Salmon BLT

Baby red gem, dill, horseradish, cucumber, bacon, Nat's ciabatta

Hand cut Pappardelle

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

Quiche du Jour

Organic greens, house dressing

Fresh Catch of the Day

Seasonal accompaniments

Chef's Cut – from our local ranchers

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.

D É J E U N E R

ENTRÉES

Potage du jour

Risotto au maïs et homard

*Basilic, shiitake, noix de coco, citronnelle
(SG)*

Tarte aux tomates d'héritage et basilic

Féta, kalamata, roquette (SG)(N)(VG)

Carpaccio de boeuf Enright Cattle Co.

*Sésame, oignons verts, aïoli au ponzu, échalottes
croustillantes*

Verdures biologiques de Broadwood Farms

*Nectarine, amandes Marcona, cerises, balsamique
blanc
(SG)(SL)(N)(V)*

Salade César classique

*Coeur de romaine, anchois blancs, parmesan,
croutons à l'ail*

Rajouter:

Poitrine de poulet grillé

Saumon

Crevettes géantes l'ail

PLAT PRINCIPAL

Cheeseburger au bacon

*Gruyère, sauté d'oignons et champignons,
Dijonnaise*

BLT de saumon chinook grillé

*Jeunes légumes rouges, aneth, raifort, concombres,
bacon, ciabatta de Nat*

Pappardelle à la main

*Courge musquée, pesto aux noix et chou frisé,
sauge, Grana Padano
(VG)(N)*

Quiche du Jour

Verdures biologiques, vinaigrette maison

Poisson frais du jour

Accompagnements de la saison

Coupe du chef – de nos fermiers locaux

*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

White Peach and Ginger Crème Brûlée

Wild blueberry, cinnamon crumble
(VG)

Black Forest Cake

Cherry compote, whipped cream
(VG)

Seasonal Fruit and Sorbet

(GF)(DF)(V)

Selection of Homemade Ice Cream and Sorbets

(GF)(VG)

Crème brûlée à la pêche blanche et gingembre

Compote aux baies des champs, chapelure à la cannelle
(VG)

Gâteau black forest

Compote aux cerises, crème fouettée
(VG)

Sorbet et fruits saisonniers

(SG)(SL)(V)

Sélection de crème glacée et sorbets maison

(SG)(VG)

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.