
DINNER

SNACKS TO SHARE

- Oxtail Croquetas** | romesco sauce (N)
- Duck Rillettes** | grilled sourdough, mustard, cornichons (DF)
- P.E.I. Oyster Gratin** | spinach, shallot, Gruyère (4pcs) (GF)
- Nordic Pink Prawn Mayonnaise** | red endive (GF)

STARTERS

- Soupe du Jour**
- Delicata Squash and Apple Salad** | whipped ricotta, endive, pomegranate (VG)(GF)
- Escargot en Croûte** | garlic and herb butter, puff pastry
- Winter Green Salad** | dried fruit, toasted pecan, goat cheese, blood orange vinaigrette (GF)(VG)(N)
- Giaveri Osietra Caviar** | classic garnish, warm blinis
- Seared Scallops** | curried cauliflower, green apple and raisin chutney (GF)

MAINS AND ROASTS

- Line Caught Fogo Island Cod** | sea asparagus, fennel, Nordic shrimp, black garlic butter (GF)
- Braised Québec Lamb Shank** | cipolini onion, saffron barley risotto, mint jus
- Enright Cattle Co. 8oz Ribeye or 6oz Tenderloin** | roasted mushrooms, Swiss chard, Cabernet jus (GF)
- Butternut squash risotto** | sage pangritata, Grana Padano (VG) (GF)
- Moroccan Spiced Chicken** | green olives, couscous, preserved lemon

FOR TWO TO SHARE

- Côte de Boeuf**
Roasted mushrooms, Swiss chard, Cabernet jus (GF)
- Includes a selection of 2 side dishes -

SIDE DISHES

- Glazed Rainbow Carrots (GF)(VG)
- Sauteed Mixed Mushrooms (GF)(VG)
- Hand Cut Fries (GF)(V)(DF)
- Buttermilk Whipped Potatoes (GF)(VG)
- Saffron Barley Risotto (VG)

D Î N E R

À PARTAGER

- Croquetas à la queue de boeuf** | sauce romesco (N)
- Rillettes de canard** | pain de siècle grillé, moutarde, cornichons (SL)
- Gratin d'huîtres de l'Île-du-Prince-Édouard** | épinards, échalotes, Gruyère (4) (SG)
- Mayonnaise aux crevettes roses nordiques** | endives rouges (SG)

ENTRÉES

Soupe du jour

- Salade de pommes et courge delicata** | ricotta fouetté, endive, pommegrenade (SG)(VG)
- Escargot en Croûte** | butter à l'ail et aux herbes, pâte feuilletée (SG)(VG)
- Salade saisonnière** | fruits séchés, pacanes, fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange sanguine (VG)(SG)(N)
- Caviar Giaveri Osietra** | garnitures classiques, crêpe fraîche
- Pétoncles poêlés** | curry au chou-fleur, chutney à la pomme et raisins (SG)

PLATS PRINCIPAUX ET RÔTIS

- Morue pêchée de Fogo Island** | asperges marines, fenouil, crevettes nordiques, beurre d'ail noir (VG)
- Jarret d'agneau braisé** | oignons cipolini, risotto d'orge avec safran
- Faux-filet 8oz ou surlonge 6oz de Enright Cattle Co.** | champignons rôtis, bette à carde, jus Cabernet (SG)
- Risotto à la courge musquée** | pangritata à la sauge, Grana Padano (VG)(SG)
- Poulet aux épices marocaines** | olives vertes, couscous, conserve de citron

À PARTAGER POUR DEUX

Côte de boeuf

- Champignons rôtis, bette à carde, jus Cabernet (SG)
- Inclut une sélection de deux accompagnements -

ACCOMPAGNEMENTS

- Carottes arc-en-ciel glacées (SG)(VG)
- Assortiments de champignons rôtis (SG)(VG)
- Frites maison (SG)(V)(SL)
- Purée de pommes de terre (SG)(VG)
- Risotto d'orge et safran (SG)

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.

DESSERTS

Spiced Pumpkin and Maple Crème Brûlée

(VG)

Cranberry and White Chocolate Cheesecake

(VG)

Poached Winter Fruit

Poached pear and vanilla sorbet

(GF)(DF)(V)

Selection of Homemade Ice Cream and Sorbets

(GF)(VG)

Selection of Local Farmhouse Cheese

Seasonal preserve, toasted almonds, cranberry walnut bread

(N)

Crème brûlée à la citrouille, aux épices et à l'érable

(VG)

Gâteau au fromage au chocolat blanc et canneberges

(VG)

Fruits pochés de la saison

Poire pochée et sorbet à la vanille

(SG)(SL)(V)

Sélection de crème glacée et sorbets maison

(SG)(VG)

Sélection de fromages de nos fermiers locaux

Préserve de la saison, amandes rôties, 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

AUTUMN SNAP 17

Rye, ginger syrup, orange, cranberry and lemon juice

SPICED APPLE GIN FIZZ 18

Gin, Calvados liqueur, apple cider, lemon juice and fig and vanilla syrup

BLACK STEEL 18

Mezcal, Limoncello, lime juice, fernet and activated charcoal syrup

WELLINGTON SOUR 17

Tequila, Aperol, Lillet Blanc, lemon juice, simple syrup and egg white

WHISPERS 18

Tamarind vodka, strawberry purée, lemon juice and Sprite

PUMPKIN SPICE ESPRESSO MARTINI 17

Vodka, cream, pumpkin spice syrup and espresso shot

RUM GROG 17

Spiced rum, port, maple syrup lime juice and hot water

MOCKTAILS

GRANNY'S ORCHARD SPRITZ 8

Apple cider, lime juice, fig and vanilla syrup, mint and ginger ale

CHERRY FEVER 7

Cherry King cube and tonic water

BLACK LEMONADE 7

Activated charcoal syrup, lemon juice and soda water

PUMPKIN SPICE FAUX-TINI 7

Pumpkin spice syrup, cream and coffee

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

RC SAUVIGNON BLANC, Burnt Ship Bay Vineyards, Niagara
4oz. 8 6oz. 12 Bottle / bouteille 39

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

CHABLIS, Domaine Damp, 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 Jean-Paul Picard et Fils, Loire
4oz. 15 6oz. 19 Bottle / bouteille 79

ORANGE & ROSÉ

ROSÉ, Château Cazal Viel, Languedoc-Roussillon, France
4oz. 9 6oz. 15 Bottle / bouteille 49

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

REDS / ROUGES

RC CABERNET MERLOT, Burnt Ship Bay Vineyards, Niagar
4oz. 8 6oz. 12 Bottle / bouteille 39

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 50

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 49

MERLOT, Stratus VQA Niagara
4oz. 13 6oz. 17 Bottle / bouteille 65

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

SANCERRE ROUGE, Domaine Jean-Paul Picard et Fils, Loire
4oz. 15 6oz. 19 Bottle / bouteille 79