

LUNCH

STARTERS

Soup of the Day

Creamy Clam Chowder

*Bacon, chive
(P)*

Mushroom and Gruyère Tart

*Roasted shallot purée, baby arugula,
black currant balsamic
(VG)*

Seared Scallops

*Curried cauliflower, green apple and raisin chutney
(GF)*

Crispy Goat Cheese Salad

*Winter greens, beetroot, spiced pecan,
blood orange vinaigrette
(VG)(N)*

Classic Caesar Salad

*Romaine hearts, bacon, white anchovy, parmesan,
garlic croutons
(P)*

Add:

*Grilled chicken breast
Salmon
Garlic and herb prawns*

MAIN COURSE

Bacon Cheeseburger

*Gruyère, sautéed onions and mushrooms,
Dijonnaise*

Steak Frites

*8oz Enright beef striploin, swiss chard, Cabernet jus
(GF)*

Butternut Squash Risotto

*Sage pangritata, Grana Padano
(VG)*

Quiche du Jour

Organic greens, house dressing

Fresh Catch of the Day

Seasonal accompaniments

Braised Beef Cottage Pie

*Rosemary potato purée, root vegetables
(GF)*

*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

Chaudrée de palourdes

Bacon, ciboulette (P)

Tarte gruyère et champignons

*Purée aux échalottes, jeune roquette,
vinaigrette au pancetta (SG)(N)(VG)*

Pétoncles poêlés

Curry de chou-fleur, chutney à la pomme et aux raisins (GF)

Salade de fromage de chèvre croustillant

*Verdures de la saison, betteraves, pacanes,
vinaigrette à l'orange sanguine
(VG)(N)*

Salade César classique

*Coeur de romaine, bacon, anchois blancs, parmesan,
croutons à l'ail
(P)*

Rajouter:

Poitrine de poulet grillé

Saumon

Crevettes géantes à l'ail

PLAT PRINCIPAL

Cheeseburger au bacon

Gruyère, sauté d'oignons et champignons, Dijonnaise

Steak Frites

*Contre-filet Enright de 8oz, bette à carde, jus Cabernet
(GF)*

Risotto à la courge musquée

*Pangritata à la sauge, Grana Padano
(VG)*

Quiche du Jour

Verdures biologiques, vinaigrette maison

Poisson frais du jour

Accompagnements de la saison

Hachis parmentier au boeuf

*Purée de pommes de terre au romarin, légumes racines
(SG)*

*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

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)

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)

*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

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

VIEW OUR WINE BY THE GLASS SELECTION
CONSULTEZ NOTRE SÉLECTION DE VINS EN VERRE

