

DÉJEUNER

ENTRÉES

Potage du jour

Croquettes de canard “à l'orange”

Purée de panais, épinards, jus de canard aux agrumes

Salade César

Coeur de romaine, bacon, parmesan, anchois blancs, croutons de brioche (P)

Salade de poires et betteraves de ferme Broadwood

Verdures biologiques, fromage de chèvre, courge delicata, vinaigrette aux canneberges (VG) (SG)

Tiradito de thon ahi

Leche de tigre, pommes de terre douces, sésames, oignons verts (SL) (SG)

Calmarés croustillants

Jalapenos, citron vert, coriandre, aïoli aux agrumes (SL)

SALADES PRINCIPALES

Bol au poulet Souvlaki

Romaine, concombres, tomates, oignons rouges, olives, féta, pommes de terre fingerling, Tzatziki (SG)

Bol au tofu croustillant et chou-fleur rôti

Nouilles soba avec chilis, edamame, julienne de légumes (SL) (VG)

PLAT PRINCIPAL

Steak Frites

Entre-côte AAA de 7oz, frites du RC, carottes arc-en-ciel, ail noir (SG)

Poulet péruvien rôti

Jeunes pommes de terre, poivrons, zuchinni, maïs, Aji Verde (SG)

Casserole de courge au spaghetti

Bolognaise aux lentilles, noix de grenoble, Fior di latte (SG) (VG) (N)

Paella aux fruits de mer

Safran, riz bomba, moules, palourdes, crevettes, aïoli (SG)

Poisson du jour

Ingrédients saisonniers du Chef

Sandwich du jour

Servi avec pommes de terre frites, soupe, ou petite salade

L'hambourgeois RC

Oignon caramélisé, fromage cheddar, sauce “burger”, laitue, tomate, pain Buntreal

Choix de: Boeuf de 6oz, poitrine de poulet grillé, champignon portobello

Protéines additionnelles :

Entre-côte, crevettes, poulet, saumon

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

Cinnamon Crème Brûlée

Brown sugar crumble, apple compote
(VG)

Chocolate Layer Cake

White chocolate ganache
(VG)

Seasonal Fruit and Sorbet

Cranberry and quince consommé
(GF)(DF)(V)

Crème Brûlée à la cannelle

Croustade au sucre brun, compote aux pommes
(VG)

Gâteau au chocolat

Ganache au chocolat blanc
(VG)

Sorbet et fruits de la saison

Consommé au coing et canneberges
(SG)(SL)(V)

*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.