
LUNCH

STARTERS

Soup of the Day

Crispy Crab Wonton

Sweet chili sauce

Caesar Salad

Romaine hearts, bacon, parmesan, white anchovy, brioche croutons (VG)

Strawberry and Burratini Salad

Cherry tomato, basil pesto, balsamic glaze, freeze-dried strawberry (GF)(VG)

Spring Vegetable Tart

Ricotta, pea purée, asparagus, radish (VG)

Pan Roasted Scallops

Gnocchi primavera, herb emulsion

Crispy Vegetable Gyoza

Ginger and soy dipping sauce (DF) (VG)

ENTRÉE SALADS AND MAIN COURSE

Shish Taouk and Falafel Bowl

Romaine, cucumber, tomato, red onion, olives, feta, crispy pita, lemon tahini dressing

Tuna Poke Bowl

Edamame, carrots, cucumber, soba noodles, avocado, furikake, yuzu vinaigrette (DF)

Quiche of the Day

Choice of French fries, soup of the day, or side salad

Steak Frites

7oz AAA Ribeye, RC fries, rainbow carrots, salsa verde (GF)

Spinach and Ricotta Fazzoletti

Spring vegetable pesto, parmesan (VG)

Vegan Phyllo Pie

Tofu, mushrooms, chickpeas, sweet potato and spinach (V)(DF)

Nasi Goreng

Fried rice, fried egg, cucumber, tomato, crispy shallot, tamari
Choice of Satay: Chicken, Shrimp, Tofu (DF)

Catch of the Day

RC Burger

Beef patty, portobello mushroom, bacon jam and smoked cheddar

Choice of: 6oz Beef patty or grilled chicken breast

PROTEIN ADD ONS:

Steak, Shrimp, Chicken, Salmon

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.

DÉJEUNER

ENTRÉES

Potage du jour

Wonton croustillant au crabe
Sauce douce aux chilis

Salade César

Coeurs de romaine, bacon, parmesan, anchois blancs, croutons brioche (VG)

Salade de fraises et burratini

Tomates cerises, pesto de basilic, glaçage balsamique, fraises lyophilisées (SG)(VG)

Tarte aux légumes de la saison

Ricotta, purée de pois, asperges, radis (VG)

Pétoncles poêlés

Gnocchi primavera, émulsion d'herbes

Gyoza croustillant aux légumes

Sauce trempette au gingembre et soja (SL) (VG)

SALADE ET PLATS PRINCIPAUX

Bol Shish Taouk et Falafel

Romaine, concombres, tomates, oignon rouge, olives, féta, pita croustillant, vinaigrette tahini et citron

Bol poke au thon

Edamame, carottes, concombres, nouilles soba, avocats, furikake, vinaigrette yuzu (SL)

Quiche du jour

Choix de pommes de terre frites, soupe du jour, ou petite salade

Steak Frites

7oz AAA Ribeye, RC fries, rainbow carrots, salsa verde (GF)

Fazzoletti aux épinards et ricotta

Pesto aux légumes de la saison, parmesan (VG)

Tarte phyllo

Tofu, champignons, pois chiches, pommes de terre douces et épinards (V)(SL)

Nasi Goreng

Riz frit, oeuf frit, concombres, tomates, échalotes, Tamari
Choix de saté: Poulet, crevette, tofu (SL)

Poisson du jour

Burger RC

Galette de boeuf, champignon portobello, confiture au bacon, cheddar fumé

Choix de: Galette de boeuf 6oz ou poitrine de poulet grillée

RAJOUTS DE PROTÉINES:

Steak, crevettes, poulet, saumon

DESSERTS

Raspberry Cheesecake Tart

(VG)

Vanilla Crème Brûlée

Fresh berries

(GF)(VG)

Seasonal Fruit and Sorbet

(V)(DF)(GF)

Tarte gâteau au fromage aux framboises

(VG)

Crème brûlée à la vanille

Baies fraîches

(SG)(VG)

Sorbet et fruits de la saison

(V)(SL)(SG)

*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.*