



## **Dinner**

### **Soup**

Prepared daily

6.

### **P.E.I. Mussels**

White wine, tomato, olives, parsley  
or

Tarragon, leeks, dijon, cream

12.

### **Poutine**

Frites, braised veal cheek, fresh 'black river' cheese curds, veal jus

9.

### **Mario Pingue's Niagara Charcuterie**

Prosciutto, bresaola, salami, chicken liver mousse,  
shaved red onion, cornichons, dijon

14.

### **Bay of Fundy Sea Scallops**

Pan seared w/ chorizo & fingerling potato, red pepper coulis

13.

### **Fried Calamari**

Shaved fennel & citrus salad, spicy charred tomato aioli

12.

### **Frog's Legs**

Sautéed w/ white wine, garlic & parsley, frisée

12.

### **Oven Head N.B. Smoked Salmon**

Pea shoots, fingerling potato salad

12.

### **House Salad**

Mixed organic baby lettuces, sugar snap peas,  
heirloom tomatoes, pinenuts, fresh herb vinaigrette

11.

### **Watercress Salad**

Beets, chèvre, sherry-fig vinaigrette

10.

### **Flat Iron Steak Salad**

Arugula, tomatoes, st. agur blue, sandbanks baco noir vinaigrette

17.

### **Cheese Plate**

A selection of artisanal cheeses, accompaniments

14.



**Naturally Raised ' Ferme des Voltigeurs' Cornish Game Hen**

Israeli couscous, corn, leeks, oven roasted tomatoes,  
st. agur cream, pinot noir reduction  
23.

**Local Pickerel Filet**

Potato galette, sugar snap peas & shoots, lemon-caper beurre blanc  
25.

**Duck Confit**

Soba noodle salad, orange-hoisin vinaigrette  
26.

**Rack of Lamb**

Sautéed gnocchi, mushrooms, french beans,  
sweet vermouth jus, rosemary-chèvre cream  
34.

**Yellowfin Tuna**

Marinated cherry tomatoes, fennel confit, olive tapenade  
27.

**Seafood Pasta**

Shrimp, scallops, calamari, preserved lemon, arugula pesto cream  
21.

**Israeli Couscous**

Mixed vegetables & shitake mushrooms  
17.

**Kilo P.E.I. Mussels & Frites**

White wine, tomato, olives, parsley  
or  
Tarragon, leeks, dijon, cream  
24.

**Beef Tenderloin**

Horseradish mashed potatoes, vegetable mélange, bordelaise sauce  
32.

**Ribeye Steak**

Olive oil crushed fingerling potatoes, french beans,  
green peppercorn béarnaise sauce  
29.

**Steak Frites**

Flat iron steak, porcini butter, frites  
21.



## **Menu du Soir**

### **Soupe**

Préparation quotidienne  
6.

### **Moules de l'Î.P.E.**

Vin blanc, tomate, olives, persil  
ou  
Estragon, poireaux, dijon, crème  
12.

### **Poutine**

Frites, joue de veau braisée, fromage en grain 'black river' frais,  
jus de veau  
11.

### **Charcuterie du Niagara de chez Mario Pingue**

Prosciutto, bresaola, salami, mousse de foie de volaille,  
oignon rouge en lamelle, cornichons, dijon  
14.

### **Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Fundy**

Brûlées à la flamme avec chorizo & pommes de terre 'fingerling',  
coulis de poivron rouge  
13.

### **Calmars Frits**

Salade de fenouil en lamelle & agrumes,  
aïoli piquant aux tomates brûlées  
12.

### **Cuisses de Grenouilles**

Sautées au vin blanc, ail & persil, frisée  
12.

### **Saumon Fumé de Oven Head N.B.**

pousses de pois, salade de pomme de terre 'fingerling'  
12.

### **Salade Maison**

Mélange de petites laitues biologiques, pois gourmands,  
tomates 'héritage', pignons, vinaigrette d'herbes fraîches  
11.

### **Salade de Cresson**

Betteraves, chèvre, vinaigrette de jerez & figue  
10.

### **Salade d'Épaule 'Flat Iron' de Boeuf**

Roquette, tomates, bleu st. agur,  
vinaigrette de baco noir 'sandbanks'  
17.

### **Plateau de Fromages**

Sélection de fromages artisanaux, accompagnements  
14.



**Poule de Cornouaille Élevée Naturellement à la Ferme des Voltigeurs**

Couscous israélien, maïs, poireaux, tomates rôties au four,  
crème st. agur, réduction de pinot noir

23.

**Filet de Doré Local**

Galette de pomme de terre, pois gourmands & pousses,  
beurre blanc câpres-citron

25.

**Confit de Canard**

Salade de nouilles soba noodle, vinaigrette à l'orange et à la sauce hoisin

26.

**Carré d'Agneau**

Gnocchi sautés, champignons, haricots verts fins,  
jus de vermouth, crème romarin-chèvre

34.

**Thon Albacore**

Petites tomates marinées, confit de fenouil, tapenade d'olive

27.

**Pâtes aux Fruits de Mer**

Crevettes, pétoncles, calmars, citron confit,  
crème de pesto à la roquette

21.

**Couscous Israélien**

Légumes variés & champignons shitake

17.

**Kilo de Moules de l'Î.P.E.**

Vin blanc, tomate, olives, persil

ou

Estragon, poireaux, dijon, crème

24.

**Filet de Boeuf**

Pommes de terre mousseline au raifort, mélange de légumes,  
sauce bordelaise

32.

**Bifteck de Ribeye**

Pommes de terre 'fingerling' écrasée d'huile d'olive, haricots verts fins,  
sauce béarnaise au poivre vert

29.

**Steak Frites**

Épaule 'flat iron', beurre de cèpes, frites

21.