



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.



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.