



STARTERS

SOUP OF THE DAY \$8

GRILLED PEACH SALAD \$12

Arugula, Walnuts, Goat Cheese,
Honey Balsamic Dressing 🌱🌱

PANCETTA CAESER SALAD \$12

Sautéed Pancetta, Croutons, Crispy Capers
And Shredded Parmesan

SALMON CROQUETTES \$16

Served With Spicy Aioli

BEEF CARPACCIO \$22

Arugula Salad, Shaved Parmesan,
Crispy Capers, Pickled Red Onions,
Balsamic Glaze 🌱

NACHOS (BEEF/CHICKEN) \$24

Pico De Gallo, Corn Salad, Mozzarella Cheese,
Sour Cream 🌱

BRUSCHETTA \$12

Grilled Artisanal Bread Topped With Fresh
Tomatoes, Garlic, Basil, Feta, A Drizzle Of Extra
Virgin Olive Oil And Balsamic Glaze 🌱

CHEFS SELECTION STEAK

Handpicked By The Chef For The Best Cut
And Flavor

Served With Grecic-Style Potato Wedges
And Roasted Broccoli

Market Price

MAIN COURSE

BEEF BURGER \$20

Caramelized Onions, BBQ Sauce,
Swiss Cheese, Lettuce, Tomato,
Pickled Red Onion. Served With Herb Salted
Garlic Parmesan Fries

**WILD MUSHROOM
STROGANOFF** \$22

A blend of wild mushrooms in a creamy white
wine sauce Served On Spaghetti 🌱🌱

BURRATA FLATBREAD \$22

Walnut Pesto, Cherry Tomato Confit,
Arugula Salad 🌱

PULLED PORK TACOS \$22

BBQ Sauce, Coleslaw, Pickled Red Onion,
Cilantro,
Served With Mexican Street Corn Salad 🌱

STUFFED CHICKEN BURGER \$24

Walnut Pesto, Sun-dried Tomato,
Mozzarella Cheese
Served With Herb Salted Fries

TURKEY MEATBALLS \$24

Served On Creamy Orzo and Lemon Zest
Asparagus

TUSCAN CHICKEN \$28

Herb Long Grain Rice, Roasted Red Bell
Peppers And Broccoli Florets 🌱

COCONUT SHRIMP STIR FRY \$30

Broccoli, Asparagus, Red Pepper, Snow Peas,
Baby Corn,
Served With Cilantro Lime Sticky Rice 🌱

FRESH BAKED SEABASS \$40

With A Lemon Caper Sauce And Seasoned
Potato Medley With Red Bell Pepper, Sweet
Corn, Cherry Tomatoes, Jalapeños And Fresh
Cilantro 🌱

SAFFRON RISOTTO \$30

With Seared Scallops 🌱

MARINARA MUSSELS \$26

Served With Herb Salted
Garlic Parmesan Fries 🌱

PESTO PASTA \$20

With Cherry Tomatoes and
Bocconcini Cheese 🌱

FISH AND CHIPS \$25

Served With Coleslaw, Herb Salted Garlic And
Parmesan Fries And Spicy Aioli



ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 8 \$

SALADE DE PÊCHES GRILLÉES 12 \$

Roquette, Noix De Grenoble, Fromage De Chèvre, Vinaigrette Balsamique Au Miel 🌿

SALADE CÉSAR PANCETTA 12 \$

Pancetta Sauté, Croûtons, Câpres Croustillantes Et Parmesan Râpé

CROQUETTES DE SAUMON 16 \$

Servi Avec De L'aioli Épicé

CARPACCIO DE BŒUF 22 \$

Salade De Roquette, Parmesan Râpé, Câpres Croustillantes, Oignons Rouges Marinés, Réduction Balsamique 🌿

NACHOS (BOEUF/POULET) 24 \$

Pico De Gallo, Salade De Maïs, Fromage Mozzarella, Crème Sure 🌿

BRUSCHETTA 12 \$

Pain Artisanal Grillé Garni De Tomates Fraîches, ail, basilic, Feta, Huile D'olive Extra Vierge Et Une Réduction Balsamique 🌿

STEAK SÉLECTION DU CHEF

Choisi Par Notre Chef Pour Sa Qualité
Et Sa Saveur Exceptionnelles

Servi Avec Des Quartiers De Pommes De
Terre À La Grecque Et Du Brocoli Rôti

Prix Du Marché

PLATS PRINCIPAUX

BURGER DE BŒUF 20 \$

Oignons Caramélisés, Sauce BBQ, Fromage Suisse, Laitue, Tomate, Oignons Rouges Marinés. Servi Avec Frites Salées Au Parmesan, Ail Et Herbes

**STROGANOFF AUX
CHAMPIGNONS SAUVAGES** 22 \$

Mélange De Champignons sauvages Dans Une Sauce Crémeuse Au vin Blanc, Servi Sur Spaghetti 🌿

**PAIN PLAT À LA
BURRATA** 22 \$

Pesto De Noix De Grenoble, Tomates Cerises Confites, Salade De Roquette 🌿

**TACOS AU PORC
EFFILOCHÉ** 22 \$

Sauce BBQ, Salade De Chou, Oignons Rouges Marinés, Coriandre, Servi Avec Une Salade De Maïs Mexicaine 🌿

BURGER DE POULET FARCI 24 \$

Pesto De Noix De Grenoble, Tomates Séchées, Mozzarella Servi Avec Des Frites Salées Aux Herbes

BOULETTES DE DINDE 24 \$

Servi Sur Orzo Crémeux Et Asperges Au Zeste De Citron

POULET TOSCANE 28 \$

Riz Long Grain Aux Herbes, Poivrons Rouges Et Brocolis Rôtis 🌿

**SAUTÉ DE CREVETTES
À LA NOIX DE COCO** 30 \$

Brocolis, Asperges, Poivrons Rouges, Pois Mange-Tout, Mini-Maïs, Servi Avec Du Riz Collant À La Lime Et Coriandre 🌿

SEABASS FRAIS CUIT AU FOUR 40 \$

Avec Une Sauce Au Citron Et Câpres, Un Mélange De Pommes De Terre Assaisonnées Avec Poivron Rouge, Maïs Doux, Tomates Cerises, Jalapeños Et Coriandre Fraîche 🌿

**RISOTTO AUX PETONCLES
ET SAFRAN** 30 \$

Avec Pétoncles Poêlés 🌿

MOULES MARINARA 26 \$

Servi Avec Des Frites Salées Au Parmesan, Ail Et Herbes 🌿

PÂTES AU PESTO 20 \$

Avec Tomates Cerises Et Du Fromage Bocconcini 🌿

FISH AND CHIPS 25 \$

Servi Avec Salade De Chou, Frites À L'ail Et Au Parmesan Salés Aux Herbes Et Aioli Épicé