



Appetizers

Tuna tartar with avocado cream, salmon caviar and lime and ginger vinaigrette \$20

Endive and green apple salad with blue cheese dressing and toasted walnuts \$16

Lamb meatballs with raita sauce and grilled pita bread \$14

Main courses

14 oz grilled 1855 Black Angus New York strip loin with pepper sauce, duck fat roasted potatoes and grilled asparagus \$52

Herb crusted halibut on tomato risotto and string beans \$48

Grilled vegetable lasagna \$28

Dessert

Tiramisu \$10.50

Entrées

Tartare de thon avec crème d'avocat, caviar de saumon et vinaigrette à la lime et au gingembre 20 \$

Salade d'endives et de pommes vertes, vinaigrette au fromage bleu et noix de Grenoble grillées 16 \$

Boulettes d'agneau, avec sauce raïta et pain pita grillé 14 \$

Plats principaux

Contre-filet new-yorkais grillé black Angus 1855 de 14 oz, avec sauce au poivre, pommes de terre rôties au gras de canard et asperges grillées 52 \$

Flétan pané aux herbes sur risotto aux tomates et haricots verts 48 \$

Lasagne aux légumes grillés 28 \$

Dessert

Tiramisu 10,50 \$