

Entrées

Saumon fumé maison YCRStL avec salade d'agrumes au fenouil 21,00 \$

ou

Émincé de rôti de bœuf avec sauce tartare, cresson, raifort et radis colorés 23,00 \$

ou

Salade de pois chiches et carottes rôties avec vinaigrette au tahini, harissa et chips de pita croustillantes 18,00 \$

Plats Principaux

Risotto aux cèpes et pleurotes géants et asperges râpées 32,00 \$

ou

Saumon coho poêlé sur crème d'avocat avec riz sauvage, salade de tomates, concombres et mangue, vinaigrette à la mangue 34,00 \$

ou

Steak New York AAA + de 12 oz grillé avec sauce au poivre, haricots verts et rondelles d'oignon panées à la bière 52,00 \$

Dessert

Crumble aux pêches avec crème glacée à la vanille 10,50 \$

Appetizers

RStLYC house-smoked salmon with fennel citrus salad \$21.00

Or

Thin sliced roast beef with tartar sauce, watercress, horse radish and colourful radishes \$23.00

Or

Roasted Quebec heirloom baby carrot and chickpea salad with tahini harissa dressing and crispy pita chips \$18.00

Main Courses

Porcini risotto with king oyster mushrooms and shaved asparagus \$32.00

or

Pan-seared Coho salmon on avocado cream with wild rice, tomato cucumber and mango salad, mango dressing \$34.00

or

Grilled 12 oz AAA + New York steak with pepper sauce, green beans and beer-battered onion rings \$52.00

Dessert

Peach crumble with vanilla ice cream \$10.50