

MENU DINER*

- Panier à pain

Assortiment de petits pains frais au beurre aux herbes.

- Salade d'été arcadienne

Laitue mixte arcadienne aux baies sauvages séchées et crumble au fromage de chèvre arrosé de notre vinaigrette originale à la vinaigrette aux figues.

Ajouter:

Cocktail de crevettes - 8,99

Cinq crevettes servies avec une sauce cocktail fraîche et quartier de citron.

Thon Ahi - 8,99

Saignant poêlé, servi avec salade de saison et notre réduction balsamique au miel.

Entrée

- Filet de boeuf coupé à la Manhattan

Boeuf canadien cuit à la perfection et nappé d'une sauce du chef au poivre, servi avec de la purée de patate douce, des carottes rôties et des pommes de terre fraîches et des légumes de saisons.

- Suprême de poulet aux myrtilles et à l'érable

Suprême de poulet farci au fromage de chèvre et aux canneberges, garni de vinaigre balsamique, de sirop d'érable et de myrtilles du chef, servi avec de la purée de patate douce, des carottes rôties et des légumes de saison.

- Carré d'agneau

Carré d'agneau rôti infusé au romarin, nappé de sauce à la menthe de Dijon, servi avec de la sauce, une purée de pommes de terre, des carottes rôties et légumes de saison.

- Saumon frais du Chili

Filet de saumon frais du Chili désarêté, servi avec la peau, mariné dans notre aoli infusé aux agrumes et avec un mélange de riz complet, des carottes miniatures rôties et des légumes frais glacés de saison.

- Champignons Portobello

Grand champignon Portobello plein de texture et de saveur, nappé de poivrons rouges rôtis. sauce, servie avec 7 mélanges de riz complet, carottes miniatures rôties et légumes de saison.

Ajouter

des champignons sauvages rôtis à n'importe quelle entrée pour 4,99
du bacon wrap à n'importe quelle entrée pour 4,99
du fromage bleu pour 4,99

Dessert du chef
Café et thé

*Menu donné à titre indicatif, susceptible d'être modifié sans préavis

Dinner Menu*

Chef's Amuse Bouche

- Bread Basket

Assorted fresh rolls with herb butter.

- Arcadian Summer Salad

Arcadian mixed lettuce with dried wild berries, and goat cheese crumble drizzled with our original fig vinaigrette dressing.

Add Ons:

Shrimp Cocktail – Additional \$8.99

Five plump shrimp served with cocktail sauce and lemon wedge.

Ahi Tuna – Additional \$8.99

Seared rare Ahi Tuna served with fresh seasonal salad and our homemade honey balsamic reduction.

Choice of Entrée

- AAA Filet Mignon au Poivre

8oz Canadian beef cooked to perfection and topped with our chef's own sauce au poivre, served with red skinned mashed potatoes, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables.

- Blueberry Maple Chicken Supreme

A plump, Chicken Supreme stuffed with savory cranberry goat cheese, topped with our chef's own blueberry maple balsamic reduction, served with red skinned mashed potatoes, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables.

- Rack of Lamb

Roasted rosemary-infused rack of lamb, drizzled with Dijon mint sauce, served with red skinned mashed potatoes, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables.

- Fresh Chilean Salmon

Fresh Chilean boneless salmon fillet served skin on, marinated in our very own citrus infused aoli, served with 7 wholegrain rice medley, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables.

- Portobello Mushroom Stack

Large Portobello mushroom full of texture and flavor, smothered in roasted red pepper

sauce, served with 7 wholegrain rice medley, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables.

Add roasted wild mushrooms to any entrée for \$4.99

Add bacon wrap to any entrée for \$4.99

Add blue cheese for \$4.99

Chef's Dessert

Coffee & Tea

*Menu given as an example, subject to change without notice