



**OFFRE POUR SEPTEMBRE  
TERRE & MER**

**DISPONIBLE MARDI, MERCREDI, JEUDI**

**MIDI & SOIR**

**MENU 2 SERVICES**

**49\$**

**AVEC UN VERRE DE PROSECCO**

**59\$**

---

**ENTRÉE**

TARTARE DE SAUMON AVEC AVOCAT, SAUMON FUMÉ, ORANGES CARA CARA  
OU

CARPACCIO DE BŒUF, FROMAGE PECORINO, HUILE D'OLIVE BIO EXTRA VIERGE  
VAL PARADISO

OU

VARIÉTÉ DE CHAMPIGNONS GRILLÉS, BURATINA, VINI COTTO

---

**INTERMEZZO**

**2\$ CHACUNE**

HUÎTRE FRAÎCHEMENT ÉCAILLÉE, MIGNONETTE AUX FRAMBOISES

---

**PRINCIPAL**

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PORCINI, CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES,  
SAUCE AUX HERBES FINES

OU

RAVIOLIS DE SHORT RIB DE BOEUF BRAISÉS, SAUCE BAROLO,  
CRÈME PARMIGIANO

OU

BAR MÉDITERRANÉEN POÊLÉ, PINCES DE CRABE,  
BOUILLON DE CRUSTACÉS

OU

CANADIAN PRIME FAUX-FILET COUPE JUNIOR, PURÉE DE POMMES DE TERRE  
YUKON GOLD, SAUCE AU POIVRE

---



**OFFER FOR SEPTEMBER**

**LAND & SEA**

**LUNCH & DINER**

**AVAILABLE TUESDAY, WEDNESDAY, THURSDAY**

**MENU 2 SERVICES**

**49\$**

**WITH A GLASS OF PROSECCO**

**59\$**

---

**APPETIZERS**

SALMON TARTARE WITH AVOCADO, SMOKED SALMON, CARA CARA ORANGES

OR

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO, PECORINO CHEESE, VAL PARADISO BIO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

OR

VARIETY OF GRILLED MUSHROOMS, BURATINA, VINI COTTO

---

**INTERMEZZO**

**2\$ EACH**

FRESHLY SHUCKED OYSTER, RASPBERRY MIGNONETTE

---

**MAIN**

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS, GRILLED LAMB CHOPS, FINE HERB SAUCE

OR

BRAISED BEEF SHORT RIB RAVIOLI, BAROLO SAUCE, PARMIGIANO CREAM

OR

MEDITERRANEAN SEABASS PAN SEARED, CRAB CLAWS, SHELLFISH BROTH

OR

CANADIAN PRIME JUNIOR CUT RIB EYE, YUKON GOLD MASHED POTATOES, PEPPERCORN SAUCE

---