

Table d'Hôte du Midi

Choix de: / Choice of:

Salade Verte avec vinaigrette balsamique / *Green Salad with balsamic dressing*

Salade César / *Caesar Salad*

Soupe du jour / *Soup of the day*

Gyoza (2 Dumplings japonais frits) +3\$ / *Gyoza (2 Fried Japanese dumplings) +3\$*



Spécial du Chef

Chefs Special

24

Assiette de Sushis du jour

Sushi Platter of the day

27

Poisson du jour

Fish of the day

27

Côte de bœuf AAA au jus, servie avec pommes de terre en purée
AAA Roast prime rib of beef, au jus, served with mashed potatoes

29

Sandwich à la côte de bœuf servi avec frites

Roast Beef Sandwich served with fries

27



Café ou Thé

Coffee or Tea

A U V E R R E ♦ B Y T H E G L A S S



6oz 9oz 13oz

Rosé ♦ Orange

Strata Rosé, by Cliff 79 (Australie)	9	14	19
The Audacity of Thomas G. Bright Orange VQA (Ontario)	11	17	23

Blanc ♦ White

*Pinot Grigio, Jackson Triggs (Canada)	10	16	20
Pinot Grigio, Woodbridge, Robert Mondavi (Californie)	10	16	20
Riesling, Kung Fu Girl (Walla Walla Valley, Washington)	11	17	23
Chardonnay, Mondavi Private Selection (Californie)	12.50	19	26
Sauvignon Blanc, Kim Crawford (Marlborough, N-Zélande)	13	19	27

Rouge ♦ Red

Societa Oscura Terre Siciliane (Sicile, Italie)	10	16	20
*Cabernet-Sauvignon, Jackson Triggs (Canada)	10	16	20
Merlot, Mondavi Woodbridge (Californie)	10	16	20
Syrah, R.H. Philips (Dunnigan Hills, Californie)	10	16	20
Pinot Noir, Dreaming Tree (Californie)	12.50	19	26
Il Ducale, IGT Ruffino (Toscane, Italie)	13	19	27
Cabernet-Sauvignon, Mondavi Private Selection (Californie)	13	19	27
Modus 2018, Ruffino (Toscane, Italie)	19	28	37
Cabernet-Sauvignon, Rodney Strong 2018 (Alexande Valley)	20	30	40