



Entrées

Salade César traditionnelle

Cœurs tendres de laitue romaine garnis de croûtons frais, de parmesan râpé, de bacon fumé croustillant et d'une vinaigrette crémeuse à l'ail.

Chaudrée de morue de Terre-Neuve

Morceaux succulents de morue de l'Est mijotés délicatement dans un bouillon riche et crémeux avec des légumes tendres, des assaisonnements et une touche de vin blanc.

Salade d'épinards et de fraises poivrées ^{V, SG}

Jeunes pousses d'épinards garnies de fraises poivrées, d'oignons rouges, de féta et de pacanes confites, légèrement arrosées d'une vinaigrette balsamique à l'orange.

Plats principaux

Contre-filet Angus New York

Un contre-filet Angus New York certifié appétissant de 8 oz grillé à votre goût avec un soupçon de sauce demi-glace au vin rouge. Servi avec un mélange de légumes frais et votre choix de pommes de terre.

Poulet au bacon et sirop d'érable

Une poitrine de poulet juteuse de 7 oz poêlée puis garnie de bacon fumé et recouverte d'une sauce barbecue au sirop d'érable et de confiture aux pêches. Servi avec un mélange de légumes frais et votre choix de pommes de terre.

Filet de flétan de l'Atlantique grillé

Un filet de flétan de l'Atlantique de 6 oz assaisonné et grillé à la perfection, garni d'une salsa aux agrumes frais. Servi avec un mélange de légumes frais et votre choix de pommes de terre.

Trio de morues de la côte Est

Un trio de plats traditionnels de morue de la côte Est dans une même assiette. Galette de poisson de Terre-Neuve, morue gratinée et morue frite à la poêle. Servi avec un mélange de légumes frais et votre choix de pommes de terre.



Pâtes

Fettuccine Alfredo aux fruits de mer

Trio de produits locaux préférés : flétan, saumon et morue sautés dans un mélange de poivrons, d'oignons et de fleurons de brocoli légèrement recouverts d'une sauce crémeuse Alfredo. Servi sur un nid de fettuccine.

Chana Masala V, SG

Une portion saine de pois chiches mijotés dans des oignons, des tomates et de l'ail. Infusé de cari et d'une variété d'épices. Servi sur un lit de riz Basmati légèrement assaisonné accompagné de pain pita grillé.

Desserts

Gâteau aux carottes avec sauce au rhum de Terre-Neuve

Gâteau épicé fraîchement cuit rempli de carottes sucrées recouvert d'un glaçage riche et garni d'amandes grillées. Servi avec de la sauce au rhum et au beurre faite avec du Newfoundland Screech.

Gâteau au fromage au caramel salé

Gâteau au fromage au chocolat blanc velouté cuit sur une base de biscuits Graham au chocolat noir et garni de caramel riche sucré et salé.