



Entrées

Salade César classique

Mélange de laitue romaine fraîche coupée, assaisonnée d'une vinaigrette crémeuse à l'ail et garnie de croûtons frais et de bacon. Servie dans un bol de fromage parmesan croustillant.

Chaudrée de morue de Terre-Neuve

De succulents morceaux de morue de l'Est mijotés délicatement dans un bouillon crémeux riche avec des légumes tendres, des assaisonnements et un soupçon de vin blanc.

Salade d'épinards et de fraises poivrées (V, SG)

Bébés épinards garnis de fraises poivrées, oignon rouge, fromage féta et pacanes confites, légèrement arrosés d'une vinaigrette balsamique à l'orange.

Plats principaux

Contre-Filet New York de bœuf Angus

Un appétissant contre-filet Angus certifié de 8 oz grillé selon votre préférence avec une sauce demi-glace et un soupçon de vin rouge. Servi avec des asperges grillées et une purée de pommes de terre à l'ail.

Prise du jour

Fraîches de l'océan Atlantique; varie selon la disponibilité. Servie avec des légumes frais de saison.

Poulet au bacon à l'érable

Une poitrine de poulet juteuse de 7 oz cuite à la poêle et garnie de bacon fumé, couronnée de sauce barbecue infusée à l'érable et de confiture de pêche. Servie avec un mélange de légumes racines glacés et des pommes de terre grelot rôties.

Trio de morue de la côte Est

Un trio de plats classiques de morue de la côte Est sur une assiette. Galette de poisson de Terre-Neuve, « Cod au Gratin » et morue poêlée. Servi avec un mélange de légumes du potager.



Spécialités

Assiette de saumon fumé

Saumon fumé de l'Atlantique, fromage à la crème à l'aneth, concombre, câpres et citron accompagnés de légumes verts et une baguette.

Chana Masala (V, SG)

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

Desserts

Crème glacée dans un sac de chocolat

Crème glacée à la vanille nichée dans un sac de chocolats noirs avec un coulis de baies de perdrix de Terre-Neuve et garni de baies locales et de crème.

Cobbler aux bleuets traditionnel

Compote aux bleuets chaude garnie d'un biscuit friable, couronné de crème non sucrée. Un classique de la côte Est qui vous satisfera assurément.