

SUNSET CEREMONY

Table d'hôte menu

Appetizers

(1 choice)

Classic Caesar

Crisp romaine leaves tossed with bacon bits, parmesan, focaccia croutons and our creamy house dressing

Fattoush Salad

Heirloom tomatoes, sweet bell peppers, romaine leaves, field cucumbers, shaved red onion and fresh mint leaves tossed with a lemon sumac olive oil, and topped with pita chips

Mains

(1 choice)

Eggplant Parmesan

Thin sliced eggplant layered with mozzarella and our fresh roasted tomato marinara. Finished with a balsamic reduction drizzle and fresh basil leaves

Chicken Marsala

Herb roasted chicken supreme, served with roasted herb potatoes, summer vegetables and a light marsala sauce

Salmon Filet

Pan seared Atlantic salmon, served with citrus basmati, summer vegetables, coconut curry broth, and garnished with cilantro leaves

Steak Frites

Grilled 8oz striploin served with hand-cut french fries, tarragon aioli and a brandy peppercorn

Desserts

(1 choice)

Beavertail Sundae

The best of both worlds: Beavertail bites topped with vanilla soft serve

Flourless Chocolate Cake

Rich chocolate cake served with fresh berries, raspberry coulis, and a dollop of whipped cream

Strawberry Shortcake

Light angel food cake served with fresh strawberries, strawberry sauce, chantilly cream and powdered sugar

Freshly Brewed Premium Coffee or Tea

\$36.95 per person

HST and gratuity not included

For group reservations: 613-542-7388 (ext:4208)

Cérémonie du crépuscule

Menu table d'hôte

Entrées

(1 choix)

Salade César classique

Feuilles de romaine bien croquante touillées avec des morceaux de bacon, du parmesan, des croûtons de focaccia et notre vinaigrette crémeuse maison.

Salade fattoush

Tomates ancestrales, poivrons, feuilles de romaine, concombre, oignon rouge émincé et feuilles de menthe fraîche touillés avec de l'huile d'olive, jus de citron et sumac, garnie de chips de pita.

Plats principaux

(1 choix)

Aubergines au gratin

Étagé de fines tranches d'aubergine, de mozzarella et de notre sauce marinara maison au tomates rôties. Garnies de feuilles de basilic frais et d'une réduction de balsamique.

Poulet Marsala

Suprême de poulet rôti aux herbes, servi avec des pommes de terre rôties, des légumes de saison et une délicate sauce au Marsala.

Filet de saumon

Saumon de l'atlantique poêlé, accompagné de riz basmati au citron, de légumes de saison, d'un riche bouillon de lait de coco au cari et de quelques feuilles de coriandre fraîche.

Steak Frites

Contre-filet de 8oz grillé; servi avec frites maison, aioli à l'estragon et sauce au poivre au brandy.

Desserts

(1 choix)

Bouchées de castor

Le meilleur des deux mondes : des bouchées de pâtisseries
Queues de castor garnies de crème glacée molle.

Gâteau chocolat sans farine

Savoureux gâteau au chocolat avec petits fruits, coulis de framboises, et une part de crème fouettée.

Shortcake aux fraises

Gâteau éponge garni de fraises fraîches, de sauce à la fraise, de crème chantilly et de sucre à glacer.

Café de qualité supérieure ou thé fraîchement infusé.

36.95 \$ par personne

Taxes et pourboire non-inclus

Pour les réservations de groupe: 613-542-7388 (ext:4208)