



MENU

ENTRÉES

ARANCINI - 15 \$

RIZ ARBORIO, BOUILLON DE LÉGUMES, FROMAGE ROMANO & MOZZARELLA. PANÉ ET FRIT, SERVI AVEC UNE SAUCE TOMATE

TOSTADA AU CHOU-FLEUR- 14\$

CHOU-FLEUR CROUSTILLANT, POMMES MARINÉES, OIGNONS ROUGES, FETA ÉMIETTÉE ET YAOURT MACHA. SERVI SUR UNE TORTILLA CROUSTILLANTE

CREVETTES JERK GRILLÉES - 24 \$

CREVETTES GRILLÉES STYLE JERK, ACCOMPAGNÉES D'UNE RÉDUCTION DE PÊCHES RÔTIES ET DE PLANTAINS FRITS

TARTARE - 24 \$

BŒUF ÉLEVÉ À L'HERBE, JAUNES D'ŒUFS CONFITS, FROMAGE COMTÉ, TOMATES SEMI-SÉCHÉES, AIL CONFIT, HERBES FRAÎCHES, CÂPRES ET MOUTARDE DE DIJON. ACCOMPAGNÉ D'UNE BAGUETTE GRILLÉE AU SÉSAME ET FROMAGE

FLANC DE PORC - 18\$

FLANC DE PORC RÔTI SUR UN LIT DE RIZ À SUSHI CROUSTILLANT, ACCOMPAGNÉE DE BLEUETS, OIGNON ROUGE, CHOU-RAVE MARINÉ ET AÏOLI CHIU CHOW

PRINCIPAL

ROMANOFF - 26 \$

MEZZI RIGATONI, POIVRE NOIR CONCASSÉ, AIL, ÉCHALOTES FRANÇAISES, VODKA, FROMAGE ROMANO, CRÈME, SAUCE TOMATE

FAUX-FILET - 48 \$

CÔTE DE BŒUF BIOLOGIQUE NOURRI À L'HERBE, ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET UNE DEMI-GLACE AUX GUANCIALE ET CHAMPIGNONS

COURGETTES GRILLÉES - 26 \$

COURGE KURI RÔTIE, COURGETTES, POMMES DE TERRE 'FINGERLING', MOZZARELLA FRAÎCHE ET PESTO DE POIVRONS ROUGES RÔTIS & TOMATES. GARNIS DE PANGRATTATO AUX NOISETTES

VIVANEAU ROUGE - 36 \$

VIVANEAU ROUGE POÊLÉ, RIZ À L'AVOINE BRAISÉ AVEC POIREAUX, CAROTTES, MAÏS ET HERBES FRAÎCHES. SERVI DANS UNE SAUCE CRÉOLE

PIEUVRE - 38 \$

PIEUVRE GRILLÉE ACCOMPAGNÉE DE GUANCIALE, TOMATES SEMI-SÉCHÉES, CRESSON, OLIVES, OIGNONS ROUGE MARINÉS, POMMES DE TERRE ET UNE CRÈME FRAÎCHE À LA CHERMOULA

**NOUS SOMMES FIERES
D'ENCOURAGER CES
ENTREPRISES LOCALES :**

FURLEY PAIN VIANDE ET VIN,
FERME DE L'ÎLE
LUNE DE RÉCOLTE
LES SERRES CHLOROPHYLLE
CASA VERDE



MENU

STARTER

ARANCINI - \$15

ARBORIO RICE, VEGETABLE STOCK, ROMANO & MOZZARELLA CHEESE.
BREADED AND FRIED, SERVED WITH TOMATO SAUCE

CAULIFLOWER TOSTADA - \$14

CRISPY CAULIFLOWER, PICKLED APPLES, RED ONIONS, CRUMBLLED
FETA AND A MACHA YOGURT. SERVED ON A CRISPY TORTILLA

GRILLED JERK SHRIMP - \$24

GRILLED JERK SHRIMP SERVED WITH A CHARRED PEACH
REDUCTION AND FRIED PLANTAIN

TARTAR - \$24

GRASS-FED BEEF, CONFIT EGG YOLKS, SHAVED COMTÉ CHEESE, SEMI
DRIED TOMATOES, CONFIT GARLIC, FRESH HERBS, CAPERS AND GRAINY
DIJON. SERVED WITH GRILLED SESAME & CHEESE BAGUETTE

PORK BELLY - \$18

ROASTED PORK BELLY SERVED OVER CRISPY SUSHI RICE,
BLUEBERRIES, RED ONION, PICKLED KOHLRABI AND CHIU CHOW AIOLI

MAIN



ROMANOFF - \$26

MEZZI RIGATONI WITH CRACKED BLACK PEPPER, GARLIC, FRENCH
SHALLOTS, VODKA, ROMANO CHEESE, CREAM AND TOMATO SAUCE

RIBEYE - \$48

ORGANIC GRASS-FED RIBEYE SERVED WITH FRIES, GUANCIALE AND
A MUSHROOM DEMI GLACE



ROASTED SQUASH - \$25

ROASTED KURI SQUASH, ZUCCHINI, FINGERLING POTATOES, FRESH
MOZZARELLA AND ROASTED RED PEPPER & TOMATO PESTO.
TOPPED WITH HAZELNUT PANGRATTATO

RED SNAPPER - \$36

SEARED RED SNAPPER, BRAISED OAT RICE WITH LEEKS, CARROTS,
CORN AND FRESH HERB. SERVED IN A CREOLE SAUCE

OCTOPUS - \$38

GRILLED OCTOPUS WITH GUANCIALE, SEMI-DRIED TOMATOES,
WATERCRESS, BABY POTATOES, OLIVES, PICKLED RED ONION AND
CHERMOULA CRÈME FRAICHE

SHOUT OUTS:

FURLEY'S BREAD MEAT AND WINE
FERME DE L'ILE
HARVEST MOON
LES SERRES CHLOROPHYLLE
CASA VERDE