

Dinner

Appetizers

Seasonal Salad / 16

Castelfranco, strawberry, shaved rhubarb, radish, pistachio, fennel fronds, maple-ginger dressing

Crispy Eggplant / 17

Smoked tomato salsa, cherry tomato, basil aioli, pinenut

Heirloom Tomatoes / 18

Local tomatoes, cucumber, charred corn, red onion, creamy cucumber-dill dip, fresh dill

Mushroom Cavatelli / 18

Hand rolled pasta, oyster mushrooms, white wine, cream, grana padano, fried rosemary

Nordic Shrimp Salad on Toast / 20

Matane shrimp, cucumber, celery, old bay mayo, pickled shallot, shaved iceberg, grilled sourdough

Beef Carpaccio / 20

Seared rare and thinly sliced striploin, with pickled blueberries, shaved clothbound cheddar, crispy leek, and EVOO

Cheese & Charcuterie

Local artisanal cheeses and meats, 2 oz each

With crostini, house made condiments and pickled veggies

Grey Owl / 12

Soft, unripened, goat's milk, vegetable ash rind

Clos St Ambroise / 10

Semi firm, St Ambroise beer washed rind, nutty aroma, tangy flavour

Clothbound Cheddar / 11

Aged 2 years, firm & crumbly, from Glengarry Fine Cheese

Lankaaster / 10

Aged gouda, cow's milk

Fleuron / 12

Semi-firm, blue veined, organic cow's milk, creamy texture, farmstead cheese

Calabrese / 10

C&G – Spicy Italian style dry cured salami

Country Terrine / 10

House Made – pork with hazelnuts, golden raisins, & sweet spices

Duck Ham / 12

House Made – savory spice rubbed, salted & dry cured duck breast, thinly sliced

Lamb Summer Sausage / 12

C&G – cloth bound, smoked and cured, Mennonite style

Marinated Bay Scallops / 12

House Made – Cold-smoked bay scallops marinated with smoked paprika, charred tomato, red pepper, roasted garlic & oregano

Main Courses

Grilled Enright Beef

Roasted red potatoes, charred broccoli, crispy shallots, garlic-herb compound butter, red wine jus

6oz Sirloin / 37

12oz Petite Tenderloin / 65

Pepper Crusted Cornish Hen / 35

Pan roasted half hen, cornbread, cherry tomato, green bean, grilled red scallion, romesco sauce (almond), and zucchini relish

Roasted Icelandic Cod / 37

Stewed romano beans, brandade stuffed mini pepper, shaved fennel, caper berry, olive tapenade

Grilled Pork Rib Chop / 38

Roasted garlic polenta, caramelized fennel, chanterelle mushrooms, sweet corn, pesto, pinenut, red wine jus

Stuffed Zucchini / 32

Seven spice rice & lentil filling, fresh tomato sauce, roasted hakurei turnips and cherry tomato, turnip greens, poblano chile chutney

Souper

Entrées

Salade Saisonnière / 16

Castelfranco, fraise, rhubarbe ciselé, radis, pistache, feuilles de fenouil, vinaigrette érable-gingembre

Aubergine Frite / 17

Salsa aux tomates fûmées, tomates cerises, aioli au basilique, pignons

Tomates Ancestrales / 18

Tomates de la ferme Terramor, concombre, maïs grillé, oignon rouge, aneth, trempette concombre-aneth crémeuse

Cavatelli aux Champignons / 18

Pâtes fait maison, champignons pleurotes, vin blanc, crème, romarin frit, grana padano

Salade de Crevettes Nordiques / 20

Crevettes de Matane, concombre, céleri, mayo old bay, échalotes marinées, laitue iceberg, pain au levain grillé

Carpaccio de Bœuf / 20

Contrefilet saisi saignant et tranché finement, avec bleuets marinés, poireaux frits, copeaux de cheddar, et huile d'olive

Fromages et Charcuteries

Fromages et charcuteries artisanales locales, 2oz par portion
Avec crostini, condiments maison et légumes marinés

Grey Owl / 12

Pâte molle, non-affiné, croûte de cendre végétal, lait de chèvre

Clos St Ambroise / 10

Demi-ferme, croûte lavée de bière St Ambroise, arôme de noix et gout fruité

Lankaaster / 10

Gouda âgé, lait de vache

Cheddar / 11

Pâte ferme, âgé de ans enrobé de coton, par Glengarry Fine Cheese

Fleuron / 12

Demi-ferme, persillée, lait bio de vache, fromage fermier, texture crémeuse

Calabrese / 10

C&G – Salami piquant de style Italien

Terrine de Campagne / 10

Fait Maison – porc avec noisettes, raisins dorés et épices douces

Jambon de Canard / 12

Fait Maison – poitrine de canard saupoudrée d'épices, salée et séchée, finement tranchée

Saucisse d'Été à l'Angeau / 12

C&G – enrobée de coton, fûmée et séchée, façon Mennonite

Pétoncles de Baie Marinés / 12

Fait maison – Fûmé et mariné avec paprika fûmé, tomate carbonisée, poivron rouge, ail rôti, et origan

Plats Principaux

Bœuf Enright Grillé

Pommes de terre grelot rôties, broccoli carbonisé, beurre à l'ail et aux herbes, échalotes croustillantes, et jus

Haut de Surlonge 6oz / 37

Merlan 12oz / 65

Poule de Cornouaille au Poivre / 35

Demi poule rôtie, pain au maïs, tomates cerises, haricots verts, petit oignon rouge grillé, sauce romesco (amandes), rélish de courgette

Morue d'Islande Rôtie / 37

Mijoté d'haricots romano, mini poivron farçi de brandade, fenouil ciselé, câpres, tapenade d'olive

Côte de Porc Grillé / 38

Polenta à l'ail rôti, fenouil caramélisé, champignons chanterelles, maïs sucré, pesto, pignons et jus

Courgette Farçie / 32

Farce riz-lentilles au sept épices, sauce aux tomates, rabioles et tomates cerises rôties, feuilles de rabioles, chutney de piment pablano