

## MENU MIDI – LUNCH MENU

### Les Entrées | The Appetizers

**La soupe du jour | 11 \$**

Ingrédients choisis selon le marché

*Locally selected products*

**Le Saumon fumé | 13 \$**

Servi comme une ballotine, salade de quinoa, vinaigrette au pamplemousse

*Served like a ballotine, quinoa salad, grapefruit dressing*

**La salade de tomates fraîches | 15 \$**

Prosciutto, melon & mozzarella comme un nuage

*Prosciutto, melon & mozzarella like a cloud*

**Le Carpaccio de bœuf | 16 \$**

Basilic, fromage Taliah & huile de truffe

*Basil, Taliah cheese & truffle oil*

**La salade de Crevettes de la Gaspésie | 21\$**

Avocat frit, pomme verte, sauce cocktail

*Fried Avocado, green Apple, cocktail sauce*



### Les plats principaux | The Main Dishes

**Le spaghetti au pesto de roquette | 22 \$**

Légumes verts de saison & émulsion au parmesan

*Arugula pesto, green vegetables in season & parmesan foam*

**Le poisson selon l'arrivage... Catch of the Day | 25 \$**

**La sélection de Bœuf de L'IPE... Selection of Beef from PEI | 26 \$**

### Les dessert | Our deserts

**Le Financier aux framboises | 12\$**

Sorbet Délicat... *Delicate Sorbet*

**Le Brownie StoneHaven | 12\$**

Crème chantilly... *Chantilly Cream*