

MENU DÉJEUNER - Island Star*

- Panier à pain

Assortiment de petits pains frais au beurre aux herbes.

- Salade d'été arcadienne

Laitue mixte arcadienne aux baies sauvages séchées et crumble au fromage de chèvre arrosé de notre vinaigrette originale à la vinaigrette aux figues.

Ajouter:

Cocktail de crevettes - 8,99

Cinq crevettes servies avec une sauce cocktail fraîche et quartier de citron.

Thon Ahi - 8,99

Saignant poêlé, servi avec salade de saison et notre réduction balsamique au miel.

Entrée

- Filet de boeuf coupé à la Manhattan

Boeuf canadien cuit à la perfection et nappé d'une sauce du chef au poivre, servi avec de la purée de patate douce, des carottes rôties et des pommes de terre fraîches et des légumes de saisons.

- Suprême de poulet aux champignons sauvages

Suprême de poulet farci à la crème de champignons sauvages sautés à la sauce sarriette, servi avec un mélange de riz complet, carottes miniatures rôties et légumes de saison.

- Truite arc-en-ciel fraîche de l'Ontario

Filet de truite fraîche de l'Ontario désarêtée, servie avec la peau et garni de notre sauce maison infusée aux agrumes, servi avec un mélange de riz complet, carottes miniatures rôties et légumes de saison.

- Poivron farci méditerranéen

Spécialité végétarienne et vegan pleine d'épices et de saveurs parfumées.

Poivron farci aux lentilles du puy, haricots rouges, haricots noirs, tomates, carottes, céleri et notre tofu fumé maison, garni d'un mélange de fromage vegan, servi avec des légumes de saison.

Ajouter:

des champignons sauvages rôtis à n'importe quelle entrée pour 4,99

du bacon wrap à n'importe quelle entrée pour 4,99

du fromage bleu pour 4,99

Dessert du chef
Café et thé

*Menu donné à titre indicatif, susceptible d'être modifié sans préavis

LUNCH MENU - Island Star*

- Bread Basket

Assorted fresh rolls with herb butter.

- Arcadian Summer Salad

Arcadian mixed lettuce with dried wild berries, and goat cheese crumble drizzled with our original fig vinaigrette dressing.

Add:

Shrimp Cocktail - \$8.99

Five plump shrimp served with fresh cocktail sauce and lemon wedge.

add:

Ahi Tuna - \$8.99

Seared rare, served with seasonal salad and our honey balsamic reduction.

Choice of Entrée

- AAA Manhattan Cut New York Striploin

6oz Canadian beef cooked to perfection, and topped with our chef's own sauce au poivre, served with red skinned mashed potatoes, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables

- Wild Mushroom Chicken Supreme

A plump, Chicken Supreme stuffed with savory sautéed wild mushroom cream sauce, served with 7 wholegrain rice medley, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables

- Fresh Ontario Rainbow Trout

Fresh Ontario boneless trout fillet served skin on, topped with our house-made citrus infused gastric, served with 7 wholegrain rice medley, roasted baby carrots and fresh glazed seasonal vegetables.

- Mediterranean Stuffed Pepper

A vegetarian and vegan specialty that is full of fragrant spices and flavor. Pepper stuffed with lentils du puy, kidney beans, black beans, tomatoes, carrots, celery and our in-house smoked tofu, topped with a vegan cheese blend, served with fresh glazed seasonal vegetables.

Add

roasted wild mushrooms to any entrée for \$4.99

bacon wrap to any entrée for \$4.99

Blue cheese for \$4.99

Chef's Dessert
Coffee & Tea

*Menu given as an example, subject to change without notice