

RESTAURANT WEEK 2010
DINNER MENU
Monday August 16-Sunday 22

La Soupe du Jour
Soup of the Day

Or

La Salade Bergerie
Farmer's Mesclun Salad with Caramelized Walnuts, Endive and Tomato

Or

Le Carpaccio de Kobe Bœuf à l'Huile de Truffe Blanche et Parmesan
Kobe-like Beef Carpaccio with White Truffle Oil, Parmesan Cheese and Arugula

Or

La Salade de Tomates et de Mozzarella de Buffalla à l'Huile de Basilic et Balsamic
Vine Tomatoes with Buffalo Mozzarella, Basil Olive Oil and Balsamic Reduction Sauce

Or

Gratin de Fruits de Mer aux Champignons, et Vin Blanc
Seafood Medley with White Wine, Mushrooms and Swiss Cheese

Or

Les 6 Escargots aux Beurre, Ail et Persil
6 Snails with Butter, Garlic, and Parsley



Le Crabe Mou Beurre Noisette et Amandes Rôties
Sautéed Soft Shell Crab with Roasted Almonds

Or

Filet de Cabillaud sur un Lit d'Épinard aux Curry et Jus de Moule
Sautéed Black Cod on Baby Spinach with a Curry and Mussel Juice a Sauce

Or

Poitrine de Poulet Rôtie, Farcie de Champignons Sauvages et sa Sauce au Thym
Roasted Chicken Breast stuffed with Wild Mushrooms and a Thyme Sauce

3 Course Prix Fixe Menu - \$35.10, excluding beverages, tax and gratuity
Available Monday 16th – Sunday 23th 5pm-9pm



Or

Petit Carré d'Agneau au Romarin

Baby Rack of Lamb with Rosemary Sauce and a Garlic Flan

Or

Faux Filet de Boeuf, Purée Truffée et sa Sauce au Poivre Noir

Black Angus Iron Steak with Truffle Mash Potato and a Black Peppercorn Sauce

Or

Les Légumes d'Été en Pâte Feuilletée au Beurre Blanc

Summer Vegetables in a Puff Pastry with a Beurre Blanc Sauce



La Crème Brûlée à la Vanille

Traditional Crème Brûlée

Or

Les Parfums de Sorbets

Choice of Homemade Sorbets

Or

Le Choix de Soufflé

Choice of Raspberry, Grand Marnier or Hazelnut Soufflés

Or

Profiterolles

Puff Pastry with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce

3 Course Prix Fixe Menu - \$35.10, excluding beverages, tax and gratuity
Available Monday 16th – Sunday 23th 5pm-9pm