Dinner

Appetizers

Cauliflower & Roasted Garlic Soup / 11
Roasted cauliflower florets, sunflower seeds, chile oil

Seasonal Salad / 14
Tuscan kale, radicchio, endive, pear, pickled grapes, toasted pecan, roasted grape vinaigrette

Beets & Pears / 14
Roasted beets and fresh pear, with whipped feta, pistachio, aged black currant vinegar and olive oil

Squash Risotto / 16
Creamy arborio rice, roasted buttercup squash, grana Padano cheese, toasted hazelnut, sage oil

Nordic Shrimp Salad on Toast / 18
Matane shrimp, cucumber, celery, old bay mayo, pickled shallot, shaved iceberg, grilled sourdough

Beef Carpaccio / 19
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 / 11
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 Cheeese

Lankaaster / 10
Aged gouda, cow's milk

Blue Elizabeth / 11
Semi-firm, blue veined, raw cow's milk, farmstead cheese

Calabrese / 10
C&G – Spicy Italian style dry cured salami

Duck Rillettes / 11
House made – shredded confit duck leg mixed with grainy mustard, herbs and shallots

Lamb Summer Sausage / 11
C&G – cloth bound, smoked and cured, Mennonite style

Smoked Salmon Paté / 9
House Made – Hot-smoked salmon, whipped into a spread with sour cream, butter, roasted red pepper, lemon zest, and herbs

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 / 35
12oz Petite Tenderloin / 60

Pepper Crusted Cornish Hen / 34
Pan roasted half hen, potato gratin, brown butter celeriac puree, baby carrot, bacon, leek, & baby spinach

Grilled Pork Rib Chop / 34
Corn cream, green beans, corn/zucchini/red pepper hash, beet relish, red wine jus

Pan Roasted Steelhead Trout / 35
Chile-garlic yoghurt, roasted carrots & chickpeas, baby arugula, pickled red onion, chermoula

Sweet Pea & Potato Croquettes / 29
With lemon cashew cheese, spicy pickled peppers, roasted zucchini, and peashoots

Souper

Entrées

Soupe au Chou-Fleur et Ail Rôti / 11
Garni de chou-fleur rôti, tournesol, huile de piment fort

Salade Saisonnière / 14
Chou de Toscane, radicchio, endive, raisins marinés, poire, pacane, vinaigrette raisin rôti

Betteraves et Poires / 14
Betteraves rôties et poires, feta fouetté, pistaches, vinaigre de cassis âgé, et huile d'olive

Risotto Au Courge / 16
Riz arborio crémeux, courge musquée rôtie, fromage grana padano, huile de sauge, noisette

Salade de Crevettes Nordique / 18
Crevettes de Matane, concombre, céleri, mayo old bay, échalotes marinées, laitue iceberg, pain au levain grillé

Carpaccio de Bœuf / 19
Contrefilet saisi saignant et tranché finement, avec bleuets marinés, poireaux frits, cheddar ciselé, et huile d'olive

Fromages et Charcuteries

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

Grey Owl / 11
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

Bleu d'Élizabeth / 11
Demi-ferme, persillée, lait cru de vache, fromage fermier

Calabrese / 10
C&G – Salami piquant de style Italien

Rillettes de Canard / 11
Fait maison – confit de canard éfiloché avec moutarde, fines herbes, et échalotes

Saucisse d'Été à l'Angeau / 11
C&G – enrobée de coton, fûmée et séchée, façon Mennonite

Pâté de Saumon Fûmé / 9
Fait maison –tartinade fouetté avec crème sûre, poivron rouge rôti, beurre, citron, et ciboulette

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 / 35
Merlan 12oz / 60

Poule de Cornouaille au Poivre / 34
Demi poule rôtie, pavé de pdt au gratin, purée de céleri-rave au beurre noisette, carottes rôties, lardons, poireau, épinards

Côte de Porc Grillée / 34
Crème de maïs, haricots verts, hachis maïs/courgette/poivron rouge, relish de betteraves, jus

Truite Steelhead Rôtie / 35
Yoghourt ail-chili, carottes et pois chiches rôtis, roquette, oignon rouge marinée, chermoula

Croquettes aux Petits Pois et Pomme de Terre / 29
Fromage d'acajou citronée, poivron mariné piquant, courgettes rôties, et semences de pois