



RESTO LOUNGE

APPETIZERS

SOUP DU JOUR | Please ask your server for today's selection **9**

TRUFFLE PARMESAN FRIES | Reggiano | Truffle aioli **11**

LOCAL CHEESE PLATE | Fig jam | Nuts | Olives | Crostinis **14**

FIOR DI LATTE FLATBREAD | Fig puree | Caramelized onions | Arugula | Parmesan **14**

BRAISED BEEF POUTINE | Cheese curds | House gravy **15**

MUSHROOMS ON TOAST | Wild mushrooms | Brie | Truffle aioli | Fennel salad **16**

BEET SALAD | Yogurt | Pickled onions | Goat cheese | Candied walnuts **18**

GRILLED SHRIMP SALAD | Greens & Fennel | Red onions | Lemon vinaigrette **18**

STEAK TARTARE | Pickles | Arugula | Truffle aioli | Kettle chips **22**

TUNA TARTARE | Cucumber | Pickled ginger | Miso mayo | Nori chips **26**

MAINS

CROQUE-MONSIEUR | Capicola | Dijon | Emmental **18**

SOUTHWEST CHICKEN BURGER | Guacamole | Chili lime coleslaw | pickled jalapeños | Fries **21**

ONO BURGER | Smoked cheddar | Onion jam | Lettuce | Tomato | Garlic mayo | Fries **22***

**Veggie option available*

WARM ORZO | Artichoke hearts | Roasted peppers | Sundried tomatoes | Spinach | Feta **20**

ASIAGO STUFFED CHICKEN BREAST | Autumn root veggies | Romesco | Jus **26**

ROAST SALMON | Barley & sundried tomato cassoulet | Olive vinaigrette | Crispy capers **28**

BRAISED BEEF PAPPARDELLE | Reggiano | Cream sauce | Jus **29**

STEAK & FRITES | 6 oz AAA Tenderloin | Rosated mushrooms | Pickled cipolini | Jus **36**

SIDES

*French fries 6, Truffle fries 8, Poutine 9,
House salad (S - 6, L - 12), Grilled shrimp 7, Chicken breast 8, Salmon filet 12*



RESTO LOUNGE

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR | Demandez à votre serveur pour la sélection du jour **9**

FRITES AU PARMESAN ET À LA TRUFFE | Reggiano | Aïoli à la truffe **11**

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX | Gelée de figes | Noix | Olives | Crostinis **14**

PAIN PLAT DE FIOR DI LATTE | Purée de figes | Oignons caramélisés | Roquette | Parmesan **14**

POUTINE AU BŒUF BRAISÉ | Fromage en grains | Sauce maison **15**

CHAMPIGNONS SUR CROUTON | Champignons sauvages | Bric | Aïoli à la truffe | Salade de fenouil **16**

SALADE DE BETTERAVES | Yogourt | Oignons marinés | Fromage de chèvre | Noix confites **18**

SALADE DE CREVETTES GRILLÉES | Verdure et fenouil | Oignons rouges | Vinaigrette citronnée **18**

TARTARE DE BŒUF | Cornichons | Roquette | Aïoli à la truffe | Croustilles **22**

TARTARE DE THON | Concombres | Gingembre mariné | Mayo au miso | Chips de nori **26**

PLATS PRINCIPAUX

CROQUE-MONSIEUR | Capicollo | Dijon | Emmental **18**

BURGER AU POULET SUDWEST | Guacamole | Salade de choux chili lime | Jalapenos marinés | Frites **21**

ONO BURGER | Cheddar fumé | Relish aux oignons | Lettue | Tomate | Mayo à l'ail | Frites **22***

**Option végétarienne disponible*

ORZO TIÈDE | Coeurs d'artichauts | Poivrons grillés | Tomates séchées | Épinards | Feta **20**

POITRINE DE POULET FARCIE À L'ASIAGO | Légumes racine d'automne | Romesco | Jus **26**

SAUMON GRILLÉ | Cassoulet à l'orge et aux tomates séchées | Vinaigrette d'olives | Câpres croustillantes **28**

PAPPARDELLE DE BŒUF BRAISÉ | Sauce crèmeuse au reggiano | Jus **29**

STEAK & FRITES | Filet de boeuf AAA 6 oz | Champignons rotis | Oignons de printemps marinés | Jus **36**

À CÔTÉS

*Frites 6, Frites à la truffe 8, Poutine 9
Salade maison (P - 6, G - 12), Crevette grillée 7, Poitrine de poulet 8, Filet de saumon 12*