

GRANVILLE ROOM

Petits Plats

Salade aux tomates et au bocconcini 10

Tomates grappe mûres, huile d'olive extra vierge, basilic frais, poivre moulu, fleur de sel et vinaigre balsamique vieux

Crevette grillée à la poêle et gâteau au crabe des neiges 11

Gâteau de risotto au basilic frais et au Pecorino Pepato, sauce au citron réservée

Bocconcini cuit au four 12

Enveloppé/Papillote de jambon de bison fumé, accompagné de croûtons grillés aux herbes et d'une sauce au fromage et au basilic

Ailes de poulet grillées 12

Poulet épicé à la jamaïcaine accompagné de crème aigre/crème sûre ou de sauce barbecue au bourbon Maker's Mark

Bruschetta 9

Pesto au basilic, fromage de chèvre, salsa de tomates aux épices, réduction au porto et à la grenade

Salade à la poire épicée grillée et au fromage de chèvre 9

Roquette, pignons, vinaigrette aux agrumes

Poutine 9

Sauce à la crème, pommes pont-neuf et fromage caillé

Nems faits à la main 9

Végétariens ou au porc, accompagnés d'une sauce au mirin, à la tomate et au soja

Moules de l'île de Saltspring cuites à la vapeur 12

Sauce à l'estragon et au vin blanc, échalotes et ail, servies avec une foccacia

Brochettes de pétoncles enveloppées de crevettes grillées 12

Avec une sauce cocktail au chipotle

Trois fromages fins avec accompagnements 15

Servis avec des crostinis

Saumon mariné au soja 10

Avec de la crème fraîche au citron, à la coriandre, au piment jalapeño et des crackers Lesley Stowe

Sélection de viandes salées 15

Moutarde à l'ancienne, oignons au vinaigre, cornichons, Pecorino Pepato râpé et crostinis à l'huile d'olive

Plats Principaux

Filet de bœuf AAA grillé 22

Gratin de pommes de terre et de poireaux au fromage de chèvre accompagné d'une sauce au poivre et au brandy

Flétan mariné au miso 22

Salade de petites pommes de terre nouvelles au safran, haricots verts, fenouil braisé, petites carottes, radis rouge et betteraves grillées

Darne de saumon sauvage grillée 17

Riz thaïlandais à la coriandre et au citron vert, brocoli chinois, glaçage chipotle-érable

Gros hamburger et pommes pont-neuf 15

Cheddar Applewood fumé, bacon croustillant, confit d'oignons à la tomate dans du pain hamburger au blé complet accompagné de pommes pont-neuf

Blanc de poulet grillé à la poêle 18

Sauce à la crème et aux champignons sauvages frais de C-B

Légumes printaniers et purée à la ciboulette

½ Carré d'agneau grillé 22

Sauce à la menthe, salade à l'orge pimentée cerises séchées, oignon vert, fanes de fenouil

Thon ahi saisi au sésame 19

Nouilles Soba couronnées d'une sauce au miso et au gingembre, brocoli chinois, wasabi et soja

Ravioli aux cèpes 16

Sauce à la moutarde de Pommery et au Pecorino Pepato

Petites Assiettes/ plats d'accompagnement

Frites d'ignames accompagnées d'une mayonnaise à l'ail fumé 6

Edamame au du gros sel de mer 5

Légumes de saison 5

Pommes pont-neuf 5

Soupe du jour 5

Servis avec les accompagnements du jour

Desserts

Trois fromages fins avec
accompagnements 15
Servis avec des crostinis

*Bleu de Bresse (France) accompagné
d'une poire cuite au vinaigre balsamique
Sa croûte naturelle est moelleuse, blanche et
comestible. Sa chair est veinée de bleu, crémeux,
doux.*

*Gruyère suisse vieilli en caves (Suisse)
accompagné d'un chutney au citron brûlé
Sa croûte rustique, quelque peu huileuse cède la
place à un fromage ferme, à la texture douce qui
est légèrement aromatique avec un goût robuste,
puissant.*

*Morbier (France) accompagné de sirop
d'érable, de prunes rouges et d'amandes
effilées
Reconnaissable par sa couche noire de cendres le
séparant horizontalement en son milieu, c'est un
fromage de lait de vache ni trop fort ni trop doux,
riche et crémeux avec une finale légèrement amer.*

Cheesecake à la vanille 6
Réduction au Red Bull

Crème brûlée à la vanille 6
Salade de mangues et de kiwis

Tarte au chocolat 6
Pâte sablée à la noix de coco, fruits et sauce caramé