



Table D'HÔTE

Appetizers

Tomato and black olive bruschetta

or

Coconut fried shrimp with mango sauce and snow pea salad

or

Steak toast with horseradish sour cream and blue cheese

Main Course

Homemade spaghetti with RSTLYC smoked salmon, white wine, cream, caperberries, green onions and baby spinach \$42

or

Grilled 12-oz ribeye with chimichurri sauce, sweet potato puree and corn, tomato salad \$54

or

Grilled vegetable salad with kopanisti and grilled bread \$38

Dessert

Chocolate ice parfait with forest berries



Entrées

Bruschetta aux tomates et olives noires

ou

Crevettes frites à la noix de coco avec sauce à la mangue et salade de pois mange-tout

ou

Toast de steak avec crème sure au raifort et fromage bleu

Plats principaux

Spaghetti maison au saumon fumé du YCRStL, vin blanc, crème, caprons, oignons verts et pousses d'épinards 42 \$

ou

Entrecôte grillée de 12 onces avec sauce chimichurri, purée de patates douces et salade de tomate et de maïs 54 \$

ou

Salade de légumes grillés avec kopanisti et pain grillé 38 \$

Dessert

Parfait glacé au chocolat et fruits des bois