

# Hors-d'œuvres

## Grignotines santé (pour la table)

### Rondelles d'oignons maison

Chapelure panko, ketchup balsamique vieilli  
Petite 8,75 Grande 14,75

### Calmar

Rondelles de poireau grillées, **aïoli** au basilique  
Petite 13,75 Grande 19,75

### Assiette de charcuteries

Fromages saisonniers artisanaux, fruits frais et séchés,  
assortiment de viandes salaisonnées, cornichons  
Petite 16,50 Grande 26,50

### Palourdes à la minute

Pommes de terre Yukon gold, poireaux, bacon  
Petite 14,00 Grande 26,00



## Entrées

### Tarte aux quatre oignons Kurt

Sauce au fenouil grille, nappage balsamique vieilli,  
rondelles de poireau grillées  
12,50

### Salade de tomates patrimoniales

Fromage burrata, confiture de pêches, oignon rouge  
mariné  
16,00

### Artichaut grillé

Salade de crabe dormeur, vinaigrette au citron, **aïoli**  
**thym citron**  
16,25

### Croquettes de crabe dormeur

Salade aux concombres, oignons rouges et au fenouil,  
**aïoli au basilique**  
18,00

### Filet et croustilles maison

Bouchées de filet mignon USDA de premier choix,  
cheddar raifort, croustilles Kennebec maison  
19,50

### Ormeau

Ormeau rouge Monterey Bay d'élevage frais, préparation  
de style doré  
31,00

### Tartare de thon Ahi

Wasabi, sauce soya, câpres, oignons rouges, avocats,  
concombres  
17,75

### Petite Paëlla Grasing

Crevettes roses, moules, saucisse italienne, fenouil,  
langues d'oiseau au safran  
19,50

### Macaroni au fromage au homard

Homard, poireaux, miettes de pain grilles, herbes fraîches  
17,50

### Salade de betteraves

Fromage de chèvre fraîchement fouetté, nappage  
balsamique, huile de basilique  
14,50



## Produits du jardin

### Salade de laitue grasse

Fruit de saison caramélisé balsamique, noix confites,  
fromage bleu Point Reyes, vinaigrette balsamique  
14,50

### Quartier de laitue iceberg froide

Oignons en lamelles, vinaigrette au fromage bleu Point  
Reyes  
12,50

### Salade César

Vinaigrette maison, asiago râpé, anchois  
12,95

### Salade de jeune laitue biologique

Haricots verts, pois plats, féta, tomates fraîches, couscous  
méditerranéen, vinaigrette citron pesto  
11,75

### Salade tiède aux épinards

Pancetta en dés, betteraves, féta, vinaigrette Dijon  
13,50

### Salade tiède de Pe-tsai

Bacon, ail, fromage bleu Point Reyes, vinaigrette Dijon  
13,75

# Entrées

## Les favoris de la rôtisserie

Steaks USDA du Nebraska de PREMIER CHOIX grillés, avec légumes sautés, un choix de pommes de terre Yukon gold rôties ou d'une purée de pommes de terre à l'ail

### Les steaks

Filet mignon  
6 oz 42,50 | 9 oz 52,00 | 12 oz 69,00

Kansas City  
16 oz 54,00

Faux-filet non désossé  
16 oz 58,00

Côte de veau de lait  
14 oz 49,50

New York  
12 oz 52,00

Salade de hampe  
7 oz 32,50

### Les accompagnements

Bébés épinards en crème  
8,00

Macaroni au fromage  
8,95

Rondelles de poireau grillées  
6,50

Pomme de terre cuite  
6,50

Frites à la truffe  
8,50

Champignons sauvages sautés  
11,50



### Paëlla Grasing

Crevettes roses, moules, saucisse italienne, fenouil, langues d'oiseau au safran  
38,50

### Crevettes roses de la mer de Cortés

Crevettes roses sauvages, capellis d'angelo, olives Kalamata, fenouil, asperges, basilique, sauce tomate fraîche  
37,00

### Pétoncles saisis à la poêle

Ravioli aux épinards trois fromages, champignons sauvages, jeune **pak-choï**, sauce Marsala crémeuse  
39,00

### « Lasagne » Grasing

Pâtes persillées maison fraîches, cœurs d'artichauts, ail rôti, sauce tomate fraîche  
29,75

### Canard Maple Leaf

Cerises fraîches, épinards sautés, purée de pommes de terre à l'ail, réduit dans un vin de Porto  
38,00

### Tour de champignons Portobello et de tofu

Légumes grillés, aubergine rôtie, pesto à la tomate  
28,50

### Ormeau

Ormeau rouge Monterey Bay d'élevage frais, préparation de style doré  
62,00

### Thon Ahi saisi au poivre

Nouilles de sarrasin et de blé entier, **pak-choï**, **gingembre**, sauce soya, nappage de sésame  
39,50

### Bar aux herbes

Grands haricots blancs, bacon, épinards, Champignons shiitake, tomates séchées au four, sauce crémeuse à l'ail rôti  
37,50

### Côtelette de porc Heritage

Coupe double, enrobée de bacon fumé au bois de pommier, polenta crémeuses, prunes, épinards, chou frisé, nappage balsamique de cidre  
36,50

### Demi-poulet Shelton Farms

Polenta à la truffe, légumes de saison, réduit dans un vin rouge  
31,25

### Côtelettes d'agneau californien grillées

Saucisse merguez marocaine, couscous méditerranéen, sauce à la coriandre  
43,75

Nous nous efforçons d'utiliser des produits durables, locaux et biologiques.

La majeure partie de nos fruits de mer, de nos viandes et de notre volaille sont sans hormones et sans antibiotiques, et sont élevés dans un environnement durable.

L'eau du robinet est servie sur demande seulement - nous vous remercions de nous aider à conserver notre précieuse ressource.