SINCLAIR
RESTAURANT

Menu Lunch / Lunch Menu

Prix Fixe 25$ / Fixed price $25

Soupe du jour
Soup of the day

Tartare de thon rose, oignons perlés marinés, tuile d'orange & sésame noir, gelée de pamplemousse rouge
Vietnam Tuna tartar, pickled Pearl onions, black sesame & orange flavored Tule, red grapefruit jelly

Ris de veau style popcorn, purée de panais, réduction de veau corsé
Veal sweetbread Pop Corn style, parsnip purée, spicy veal reduction

Arancini au vieux cheddar & champignons sauvages, mayonnaise saveur de truffe noire, petite roquette
Arancini stuffed with aged cheddar & wild mushrooms, black truffle flavored mayonnaise, Arugula

Corolle de parmesan, mousse de chèvre du Québec, abricots confits au vieux rhum, duo de betteraves, Pacanes torréfiées
Corolla Parmesan, Quebec goat cheese mousse, candied dry apricots aged rum flavored, duo of beets, caramelized pecans

---

Gnocchi sautés & effiloché de canard confit « Hudson Valley », sauce crémeuse « Al Limone »
Gnocchi sautéed with Hudson Valley duck confit minced, creamy sauce Al Limone

Truite « Tête Argentée » de Norvège poêlée, barigoule d'artichaut, pétales de tomates confite, chips de Prosciutto
Seared Norwegian Steel Head trout, artichokes a la Barigoule, confit organic tomatoes skin peeled, Prosciutto Cotto

Jarret d'agneau Australien confit, polenta crémeuse aux fines herbes, carottes nantaises rôties, Cippolini
Australian lamb shank confit, creamy polenta, fines herbs, Nantaises roasted carrots, caramelized Cipollini

Ballottine de Pintade du Québec poêlée, courge spaghetti façon Carbonara, jus réduit au romarin frais
Grain fed Guinea Fowl Ballottine, spaghetti squash, carbonara style, rosemary reduction

Crevettes Black Tiger « snakées » au paprika fumé, salsa de chorizo Espagnol &tomates biologiques, Orzo & pesto de poivrons rôtis **+4$**
Black Tiger prawns lightly seared, smoked Paprika flavored, Chorizo & organic tomatoes salsa, Orzo pasta & roasted bell peppers pesto

---

Dessert de notre pâtissier
Our pastry chef's offerings

Café, Thé / *Coffee, Tea*

Unique terrasse permanente à l'année; menus à prix fixes variés (Lunch, Brunch, Dégustation), cartes de vins éclectiques (seul Ambassadeur des Vins Luce au Québec).
Idéal pour cocktails, évènements corporatifs, salles de banquet & mariages exclusifs.

Yearly permanent terrace; various fixed price menus (Lunch, Brunch, Tasting), eclectic wine lists (Sole Ambassador of Luce Wines in Quebec).
Ideal for cocktail parties, corporate events, banquet facilities & exclusive weddings.

Réservez dès maintenant pour vos évènements corporatifs
Reserve now for your corporate events
info@restaurant-sinclair.com