



Daily soup

Soupe du jour

8

Mixed greens, hazelnuts, fresh pear, St-Ambroise mustard vinaigrette, Clos de St-Ambroise

Salade mélangée, noisettes, poires fraîches,
vinaigrette à la moutarde St-Ambroise, fromage Clos de St-Ambroise

11

Arugula, fennel & olive:

Pancetta crisps, orange-fennel seed emulsion

Roquette, fenouil & olives :

Croustilles de pancetta, émulsion d'orange et de graines de fenouil

12

O'Brien Farms beef tartare :

Quail egg, asparagus & lemon, almond, truffle vinaigrette

Tartare de boeuf de la ferme O'Brien:

Œufs de cailles, asperges et citron, amandes et vinaigrette à la truffle

14

Alaskan Sockeye salmon, cured & smoked: horseradish cream, fresh beet salad, crispy capers

Saumon Sockeye de l'Alaska, mariné & fumé :

crème de raifort, salade de betterave, câpres croustillantes

14

B.C Scallop & Prawns :

Citrus ceviche & oat-ginger-pecan crusted prawns, creamy cucumber slaw

Pétoncle de la Colombie-Britannique et crevettes roses:

Ceviche aux agrumes et crevettes en croûte d'avoine, gingembre et pacanes, salade crémeuse de concombre

15

Executive Chef Jason Duffy & Team

Chef Exécutif Jason Duffy & sa brigade



ARC fish & chips:

Lake Erie Pickerel, orange-tarragon aioli, fries

Fish & chips ARC: Pickerel du lac Érié, aioli à l'orange et estragon, frites

21

Mariposa Farms duck confit:

Le Coprin mushrooms, flageolets, Lyve Forever leaf salad, sherry

Duck confit de la ferme Mariposa: Champignons Le Coprin, flageolets, salade d'orpin, xéres

24

Penne rigate:

Red pepper & lemon, arugula, pine nuts & olives, Manchego

Penne rigate: Poivrons rouges et citron, roquette, noix de pin & olives, Manchego

18

Steak-Frites:

Grilled O'Brien Farms flank steak, truffled leek purée, olive dusted fries, Zinfandel reduction

Steak-Frites: Steak de flanc grillé de la ferme O'Brien, purée de poireaux à la truffle, frites saupoudrées aux olives, réduction de Zinfandel

26

Catch of the day

Prise du jour

22

Sandwiches:

Arc Clubhouse:

Grilled chicken, tomatoes confites, Balderson cheddar, Arugula, basil, smoked pork belly, Art-is-in bread

Club sandwich du Arc: Poulet grillé, tomates confites, cheddar Black River, roquette, basilic, poitrine de porc fumée et pain Art-is-in

17

Grilled beef tenderloin :

Espresso-balsamic marinade, blue, grape tomatoes, grilled green onion, herbs, rosemary focaccia

Filet de boeuf: Marinade à l'espresso et balsamique, fromage bleu Celtic, tomates cerises, Onions verts grillés, herbes, focaccia au romarin

21

Executive Chef Jason Duffy & Team

Chef Exécutif Jason Duffy & sa brigade