

Retour à soi

ENTRÉE

Salade croquante érable

Jeunes feuilles de laitue, légumes croquants, vinaigrette moutarde et érable, graines de tournesol caramélisées.

PLATS PRINCIPAUX

Burger de bœuf Angus

Fromage Le 1608, laitue, tomates, cornichons, rondelle d'oignon et mayonnaise chipotle.

Suprême de volaille

Polenta crémeuse, jus de volaille, légumes rôtis de saison.

Chou-fleur rôti (végétalien)

Vinaigre de cidre, lait de soya, sauce vierge, chips de taro.

DESSERT

Choix de la pâtissière

Bon appétit!



Reconnect with yourself

APPETIZER

Crunchy Maple Salad

Baby lettuce, crisp vegetables, maple mustard vinaigrette, caramelized sunflower seeds.

MAIN COURSES

Angus Beef Burger

Le 1608 cheese, lettuce, tomatoes, pickles, onion ring and chipotle mayo.

Chicken Supreme

Creamy polenta, chicken jus and seasonal roasted vegetables.

Roasted Cauliflower (Vegan)

Apple cider vinegar, soy milk, sauce vierge and taro chips.

DESSERT

Pastry Chef's Selection

Enjoy your meal!



Retour à soi

ENTRÉE

Potage du moment

Inspiration du chef

PLATS PRINCIPAUX

Filet de saumon du Nouveau-Brunswick

Caviar de lompe, edamames glacés, huile de poireaux, fenouil confit à l'orange.

Steak frites

Bavette de bœuf canadien grillée,
sauce chimichurri.

Steak de Courge

Polenta crémeuse, tofu mariné au ponzu,
pois chiche frit, caramel de légumes

DESSERT

Choix de la pâtissière

Bon appétit!



Reconnect with yourself

APPETIZER

Potage of the moment

Chef's inspiration

MAIN COURSES

New Brunswick salmon fillet

Lumpfish roe, glazed edamame, leek oil,
orange confit fennel.

Steak frites

Grilled Canadian beef bavette,
chimichurri sauce.

Squash Steak

Creamy polenta, ponzu-marinated tofu, crispy
chickpeas and vegetable caramel.

DESSERT

Pastry Chef's Selection

Enjoy your meal!

