



Bienvenue au Restaurant 360

Le 360 célèbre la fraîcheur. Nous célébrons la cuisine locale. Nous célébrons le développement durable.

Nous célébrons toute occasion avec le meilleur de la cuisine canadienne, d'un océan à l'autre.

Ce menu est à usage unique et 100% recyclable.

N'hésitez pas à le ramener chez vous en souvenir de votre expérience culinaire dans la destination de célébration du Canada.



champagne et mousseux

	5oz	Btl
🍷 Nicholas Pearce, Ward 5, Crémant de County, Brut, 2019, Niagara, Ontario	16	70
🍷 Rosehall Run, Rosé, Comté du Prince Édouard, Ontario	17	75

blanc

	6oz	9oz	Btl
🍷 Mélange blanc, Megalomaniac Winery, Over the Top, 2018, Niagara, Ontario	13	18	50
🍷 Riesling, Angels Gate Winery, Süsreserve, 2017, Niagara, Ontario	15	23	58
🍷 Mélange blanc, Rosewood Winery, White Rabbit, 2018, Niagara, Ontario	16	25	70
🍷 Sauvignon blanc, Peninsula Ridge, Wismer Vineyard, 2019, Niagara, Ontario	17	25	72
🍷 Chardonnay, 2027 Cellars, Wismer Vineyard, 2018, Niagara, Ontario	19	28	80

rouge

	6oz	9oz	Btl
🍷 Mélange rouge, Megalomaniac Winery, Over the Top, 2018, Niagara, Ontario	13	18	50
🍷 Baco noir, Henry of Pelham Estate Winery, 2018, Ontario	15	23	60
🍷 Pinot noir, Keint-He, Portage, 2016, Comté du Prince Édouard, Ontario	20	29	81
🍷 Cabernet franc, Cave Spring Cellars, 2017, Niagara, Ontario	16	24	70
🍷 Gamay, Malivoire Wine Company, Small Lot, 2018, Niagara, Ontario	16	24	70

bière

Lager, Tour CN, Railway City Brewery, St.Thomas, Ontario, 473ml/4,2% ABV	13
Pilsner, Steam Whistle Brewery, Toronto, Ontario, 473ml/5% ABV	13
Indian Pale Ale, Boneshaker I.P.A, Amsterdam Brewery, Toronto, Ontario, 473ml/7,1% ABV	13
Wheat Beer, Summer Squeeze, Perth Brewery, Perth, Ontario, 473ml/5,1% ABV	14

cocktails

Yacht Party 2,5 oz	14
<i>Punch au rhum tropical, brochettes de fruits, copeaux de noix de coco</i>	
Beautiful Strangers 2oz	14
<i>Vodka Dillon's Elevation, Campari, sirop de rose, eau de rose</i>	
Save the Bees! 3oz	14
<i>Gin Dillon's Elevation, vodka de pommes de terre Beattie's, hydromel épicié Rosewood</i>	
Footloose & Fancy Fizz 2oz	14
<i>Gin Empress 1908, absinthe Dillon's, Fizz</i>	
Lucifer's Vices 3oz	14
<i>Whisky Howitzer, Amaro Montenegro, cointreau, sirop aux bleuts</i>	
Adios Muchachos 2.5oz	14
<i>Siempre Blanco, El Jimador Reposado, Fernet Branca, sirop d'agave au jalapeño</i>	

prix fixes

2 services 65\$

3 services 79\$

entrées (au choix)

TOMATES ANCIENNES DE LEAMINGTON (V)

Feuilles de laitue et feuilles de moutarde de The New Farms, huile de canola pressée à froid, vinaigrette au baco noir du Niagara, sel de mer de l'île de Vancouver

Sauvignon Blanc, Peninsula Ridge, Wismer Vineyard, 2018, Niagara, Ontario
6oz 17 \$, 9oz 25 \$, bouteille 72 \$

MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD ET ESCARGOTS DU QUÉBEC 🌊

Beurre à l'ail et chapelure, poivron rouge rôti et cresson, pain brioché, lime

Chardonnay, 2027 Cellars, Wismer Vineyard, 2017, Niagara, Ontario
6oz 19 \$, 9oz 28 \$, bouteille 80 \$

SALADE ROMAINE

Feuilles de laitue romaine rouges et vertes de Sleger, vinaigrette césar 360, lardons de bacon fumé deux fois, crostini ficelle

Pinot Gris, Big Head Wines, Select, 2018, Niagara, Ontario
6oz 18 \$, 9oz 26 \$, bouteille 75 \$

ASPERGES ET AÏOLI AU CHILI (V)

Asperges vertes grillées, aïoli au chipotle végétalien, échalotes croustillantes

Unoaked Chardonnay, Château des Charmes, 2018, Niagara, Ontario
6oz 16 \$, 9oz 25 \$, bouteille 70 \$

SAUMON FUMÉ MAISON

Languettes de fenouil et roquette, caprons et oignons rouges, crème fraîche, craquelins aux algues et graines de fenouil

Viognier, Redstone Winery, 2017, Niagara, Ontario
6oz 19 \$, 9oz 28 \$, bouteille 80 \$

CARPACCIO DE BISON

Fromage Gunn's Hill en copeaux, cornichons maison, aïoli au genévrier et au poivre noir, pousses de pois, gressins

Baco noir, Henry of Pelham Estate Winery, 2018, Niagara, Ontario
6oz 15 \$, 9oz 23 \$, bouteille 60 \$

plats principaux (au choix)

CAVATAPPI ET CHANTERELLES DE LA SASKATCHEWAN (V)

Pesto de basilic, courgette, tomates cerises, petits poivrons, roquette, pignons grillés

Gamay, Malivoire Wine Company, Small Lot, 2018, Niagara, Ontario
6oz 16 \$, 9oz 24 \$, bouteille 70 \$

DOUBLE CÔTELETTE DE PORC FUMÉE DU COMTÉ DE PERTH

Purée de pommes de terre Yukon Gold, épinards poêlés et roquette, sauce au jus à la pomme et au thym

Shiraz/pinot, Reif Estate Winery, The Magician, 2017, Niagara, Ontario
6oz 19 \$, 9oz 28 \$, bouteille 78 \$

POITRINE DE POULET GRILLÉE DU COMTÉ D'OXFORD

Sauce BBQ du 360, patates douces rôties à la poêle, rapinis sautés au citron et à l'ail

Cabernet franc, Cave Spring Cellars, 2017, Niagara, Ontario
6oz 15 \$, 9oz 23 \$, bouteille 70 \$

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Glaçage à l'orange et au safran, endives grillées et broccolis, petits haricots blancs braisés

Pinot noir, Keint-He Winery, Portage, 2016, Comté du Prince Édouard, Ontario
6oz 20 \$, 9oz 29 \$, bouteille 81 \$

CHOU-FLEUR RÔTI AU CARI (V)

Lentilles noires et tomates, chou frisé à la poêle, raita au yogourt à la noix de coco et au concombre, amandes grillées

Merlot, 13th Street Winery, 2018, Creek Shores, Ontario
6oz 18 \$, 9oz 26 \$, bouteille 75 \$

CÔTE DE BŒUF DE L'ALBERTA VIEILLIE 45 JOURS, 10 OZ

Purée de pommes de terre au babeurre et à la ciboulette, asperges grillées, jus de cuisson nature

Cabernet sauvignon/merlot, Redstone Winery, 2015, Niagara, Ontario
6oz 21 \$, 9oz 32 \$, bouteille 92 \$

à la carte

CÔTE DE BOEUF AAA DE L'ALBERTA

Vieilli un minimum de 45 jours, jus de cuisson nature, crème de raifort

12oz 65 \$ | 14oz 70 \$ | 20oz 85 \$

HUÎTRES MALPÈQUE 🍷: 21 \$ LA DEMI-DOUZAINE, 38 \$ LA DOUZAINE
Élevées dans les huîtres des baies et des rivières de l'Île-du-Prince-Édouard, les huîtres Malpèque 🍷
ont une douceur salée qui leur prête des saveurs citronnée et épicée.

COCKTAIL DE CREVETTES \$35

3 crevettes géantes tigrées, sauce cocktail au raifort, citrons

COCKTAIL DE HOMARD ATLANTIQUE FRAIS SUR SA DEMI-COQUILLE \$45

Demi-homard de l'Atlantique poché, sauce Marie Rose, citrons

plats principaux

BIFTECKS DE BŒUF AAA DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD NOURRI À L'HERBE ET VIEILLI 45 JOURS

FAUX-FILET DE 16 OZ

85 \$

CONTRE-FILET DE 10 OZ

80 \$

FILET DE 8 OZ

80 \$

AJOUTER 5 CREVETTES JUMBO 28 \$

Sautées au beurre à l'ail, demi-citron grillé

HOMARD DE L'ATLANTIQUE POCHÉ (1 ½ LB) \$95

Citron grillé et beurre blanc à l'estragon

BIFTECK CANADIEN ET HOMARD \$120

Filet de bœuf AAA de l'Île-du-Prince-Édouard grillé de 6 oz et demi-homard de l'Atlantique
Épinards à la crème, pointes d'asperges, purée de pommes de terre, beurre blanc, sauce au jus aux grains de poivre

Shiraz/pinot, Reif Estate Winery, The Magician, 2017, Niagara, Ontario

6oz 19 \$, 9oz 28 \$, bouteille 78 \$

Blanc de Blancs Brut, 360 Sparkling, Angel's Gate Winery, 2015, Niagara, Ontario

6oz 18 \$, bouteille 87 \$



accompagnements 11 \$

(Nous conseillons de commander deux accompagnements par plat principal)

POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME SURE
FRITES AVEC AÏOLI À LA TRUFFE
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BABEURRE
ET À LA CIBOULETTE
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS AU THYM (V)

HARICOTS À LA FRANÇAISE ET AMANDES GRILLÉES (V)
POIVRONS NAINS GRILLÉS ET HUILE AU ROMARIN (V)
FRITES DE PATATE DOUCE ET AÏOLI AU CITRON
ASPERGES ET BEURRE À L'ÉCHALOTE ET AUX HERBES
RIZ AU JASMIN VAPEUR ET GRAINES DE SÉSAME GRILLÉES

desserts (au choix) (14 \$)

TOUR AU CHOCOLAT NOIR

Chocolat noir crémeux, gâteau au chocolat sans farine, crème glacée au chocolat au lait cerises de Beamsville pochées

Kopke, Ruby, Porto
2oz 6,5 \$, bouteille 62 \$

MOUSSE AUX FRAISES DE L'ONTARIO (V)

Glaçage aux fraises et aux graines de pavot, guimauves végétaliennes grillées, biscuit à la sauge émietté

Vidal, Big Head Wines, Select Late Harvest, 2016, Niagara, Ontario
2oz 12 \$, bouteille 71 \$

GÂTEAU AUX BLEUETS ET AUX AMANDES (SG)

Crème fraîche au citron, crème anglaise à la vanille, meringue concassée

Riesling, Cave Springs, Indian Summer Late Harvest, 2016, Niagara, Ontario
2oz 13 \$, bouteille 81 \$

CRÈME GLACÉE ET BISCUITS

Gousse de vanille, chocolat au lait, crème sure

Biscuits au sucre d'érable, biscuits clin d'œil à la confiture de fraises et à la noix de coco, biscuits secs au gingembre

SORBET ET BISCUITS

Framboise, mangue, fraise

Biscuits au sucre d'érable, biscuits clin d'œil à la confiture de fraises et à la noix de coco, biscuits secs au gingembre



café filtre lavazza

Gran Filtro torréfaction foncée 3,50 \$

Gran Filtro décaféiné 3,50 \$

café espresso lavazza

Espresso 4,50 \$

Americano 4,50 \$

Cappuccino 5 \$

Café Latte 5 \$

Thé Pluck 5 \$

*Demandez à votre serveur de vous décrire
les saveurs disponibles*

cafés spéciaux (1 1/4oz) 12 \$

MONTE CRISTO

Grand Marnier, Kahlúa, café et crème fouettée

CAFÉ ESPAGNOL

Tia Maria, eau de vie, café et crème fouettée

B52

Baileys, Kahlúa, Grand Marnier, café et crème fouettée

CAFFÉ ITALIANO

Galliano, crème de cacao brune, café et crème fouettée

CHOCOLAT MENTHE

*Boisson à la crème et au chocolat blanc Godiva,
schnaps à la menthe poivrée, café et crème fouettée*



John Morris

Chef Exécutif

L'ascenseur est gratuit à l'achat d'un plat principal par personne

Les prix n'incluent pas les taxes ou les pourboires

Veuillez signaler toute allergie alimentaire à votre serveur

English menu available