

METS CANADIENS

VINS CANADIENS

PANORAMA CANADIEN



THE RESTAURANT AT THE CN TOWER  
**360**  
LE RESTAURANT DE LA TOUR CN

• LE MIDI •

# prix fixe menu

2 services 60 \$

3 services 74 \$

## vins suggérés

6oz | 9oz | bouteille

**Süssreserve 2016** 15 \$ | 21 \$ | 58 \$  
*Angel's Gate, Niagara, Ontario*

**Chardonnay 2013** 16 \$ | 23 \$ | 66 \$  
*Redstone, Niagara, Ontario*

**Gamay 2017** 26 \$ | 36 \$ | 106 \$  
*Tawse, Niagara Escarpment, Ontario*

**Riesling sec 2015** 15 \$ | 21 \$ | 58 \$  
« Old vine », Kew Vineyards  
*Beamsville Bench, Ontario*

**Chenin Blanc 2017** 20 \$ | 28 \$ | 80 \$  
*Big Head, Niagara, Ontario*

**Assemblage blanc** 12 \$ | 17 \$ | 45 \$  
« Over the Top », Megalomaniac,  
*Niagara, Ontario*

**Syrah 2016** 15 \$ | 22 \$ | 60 \$  
*Creekside Estate Winery, Niagara, Ontario*

**Gewurztraminer 2016** 18 \$ | 26 \$ | 74 \$  
*Malivoire, Beamsville Bench, Ontario*

**Chardonnay 2013** 16 \$ | 23 \$ | 66 \$  
*Redstone Winery, Niagara, Ontario*

**Assemblage rouge** 12 \$ | 17 \$ | 45 \$  
« Over the top », Megalomaniac, Niagara, Ontario

**Cabernet Franc 2017** 17 \$ | 25 \$ | 70 \$  
« Dolomite », Cave Spring,  
*Niagara Escarpment, Ontario*

**Chenin Blanc 2017** 20 \$ | 28 \$ | 80 \$  
*Big Head, Niagara, Ontario*

**Chardonnay 2014** 20 \$ | 28 \$ | 82 \$  
« Bistro », Hidden Bench Winery,  
*Beamsville Bench, Ontario*

**Cabernet Sauvignon 2016** 25 \$ | 37 \$ | 104 \$  
*Kacaba Vineyards, Niagara, Ontario*

## entrées (au choix)

### SALADE VERTE BIOLOGIQUE DE SLEGRS (V)

*Courge marinée, poires, bleuets séchés, vinaigrette à l'érable et au tournesol*

### CHAMPIGNONS DE LA C.-B. SUR DU PAIN GRILLÉ BRIOCHÉ (VG)

*Œuf de poules élevées en liberté poché, sauce béarnaise*

### CHAUDRÉE DE MORUE CHARBONNIÈRE FUMÉE DE LA C.-B. 🌊

*Pommes de terre rattes, crème fraîche à l'aneth, biscuit au citron émietté*

### SALADE CÉSAR

*Feuilles de laitue romaine rouges et vertes, bacon glacé à l'érable, croûtons de focaccia, copeaux de parmesan, vinaigrette césar 360*

### VERRINE DE FRUITS DE MER CHAUDS

*Homard de l'Atlantique, crevettes de l'île Fogo 🌊, calmar de Humboldt 🌊, pétoncles de baie 🌊, pieuvre 🌊, palourdes, réduction de fruits de mer à la tomate, pâte feuilletée à la main-de-mer palmée*

**(Supplément de 6 \$)**

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE FUMÉ SALÉ À LA BETTERAVE

*Crostini ficelle, fromage à la crème à l'estragon fouetté, laitue frisée et fenouil mariné*

**(Supplément de 6 \$)**



## plats principaux (au choix)

### ÉPAULE D'AGNEAU DE L'ONTARIO BRAISÉE

*Croûte de chèvre Nosey, purée de céleri-rave, choux de Bruxelles caramélisés*

### ORECHIETTE ET EDAMAME DE WATERFORD (V)

*Chou frisé, purée de courge, pleurotes*

### MORUE DE L'ÎLE FOGO 🌊 EN CROÛTE AUX HERBES ET À LA BREWIS

*Rosti de patate douce, haricots à la française, beurre blanc aux câpres*

### POITRINE DE POULET DE L'ONTARIO FUMÉE

*Pouding de brioche aux pommes et au thym, chou rouge braisé, jus de cuisson à l'oignon caramélisé*

### BOUT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ

*Purée de rutabaga, mini navets sautés, lardons, petits oignons, champignons*

### POLENTA CROUSTILLANTE AVEC RATATOUILLE (VG)

*Fromage Fetish au citron en croûte de Panko, chou de Savoie avec des noisettes cassées rôties*

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

*Risotto au riz sauvage et au freekeh, bettes à carde poêlées, courge musquée, poireaux braisés et croustillants*

### CÔTE DE BŒUF AAA DE L'ALBERTA VIEILLIE 45 JOURS

*Pommes de terre Yukon Gold en purée, carottes à l'ancienne et panais rôtis, jus de cuisson nature*

**(Supplément de 10 \$)**

## à la carte

### CÔTE DE BŒUF AAA DE L'ALBERTA

Vieilli un minimum de 45 jours  
jus de cuisson nature, raifort crémeux  
12oz 65 \$ | 14oz 70 \$ | 20oz 85 \$

*vin suggéré*

**Cabernet Sauvignon 2016** 25 \$ | 37 \$ | 104 \$  
Kacaba Vineyards, Niagara, Ontario

### vins suggérés

6oz | 9oz | bouteille

**Cabernet Franc 2016** 17 \$ | 25 \$ | 70 \$  
« Dolomite », Cave Spring, Niagara, Ontario

**Merlot 2016** 18 \$ | 26 \$ | 75 \$  
13th Street Winery, Creek Shores, Niagara, Ontario

**Assemblage rouge** 12 \$ | 17 \$ | 45 \$  
« Over the Top », Megalomaniac, Niagara, Ontario

**Baco Noir 2015** 13 \$ | 19 \$ | 55 \$  
Vineland Estates, Niagara, Ontario

**Pinot Noir 2016** 22 \$ | 33 \$ | 88 \$  
Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

**Cabernet Sauvignon 2016** 40 \$ | 59 \$ | 155 \$  
Vineland Estates, Niagara, Ontario

**Chardonnay 2014** 20 \$ | 28 \$ | 82 \$  
« Bistro », Hidden Bench Winery,  
Beamsville Bench, Ontario

**Pinot Noir 2016** 22 \$ | 33 \$ | 88 \$  
Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

### menu de steak AAA de l'île-du-prince-édouard

**FAUX-FILET 16 oz**  
Vieilli 45 jours **85 \$**

**CONTRE-FILET 10 oz**  
Vieilli 45 jours **80 \$**

**FILET MIGNON 8 oz**  
Vieilli 45 jours **80 \$**

**AJOUTER CINQ CREVETTES**  
Sautées au beurre à l'ail, demi-citron grillé **28 \$**

### sur le grill

**CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'ONTARIO**  
Jus de cuisson au romarin **80 \$**

**FILET DE BISON DU NORTHFORK RANCH 8oz**  
Jus de cuisson aux trompettes de la mort de la côte Ouest **85 \$**

**MÉLANGE CANADIEN SAUVAGE SUR LE GRIL**  
Contre-filet de wapiti, saucisse de faisan, bacon de sanglier, caille glacée à l'érable  
demi-tomate grillée, jus de cuisson à la moutarde en grains **90 \$**

### fruits de mer

**1 1/2 LB DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE POCHÉ**  
Citron grillé, beurre blanc à l'estragon **95 \$**

### bifteck canadien et homard

**FILET MIGNON DE BŒUF AAA DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD**  
**GRILLÉ 8OZ ET DEMI-HOMARD DE L'ATLANTIQUE**  
Épinards à la crème, pointes d'asperges, purée de pommes de terre,  
beurre blanc, jus de cuisson au poivre **120 \$**



### accompagnements 11 \$

(Nous conseillons de commander deux accompagnements par plat principal)

POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME SÛRE  
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS AU THYM  
FRITES COUPÉES EN JULIENNE AVEC AÏOLI À LA TRUFFE  
HARICOTS VERTS AUX AMANDES CONCASSÉES  
FRITES DE PATATES DOUCES AVEC AÏOLI AU CITRON  
CAROTTES À L'ANCIENNE ET PANAIS RÔTIS

CHOUX DE BRUXELLES AVEC  
BACON DOUBLEMENT FUMÉ  
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE ET À LA  
CIBOULETTE  
RISOTTO AU RIZ SAUVAGE ET AU FREEKEH  
ÉPINARDS CRÉMEUX



## vins suggérés

**Ruby Port** 2oz 6,50 \$  
Kopke, Portugal

**Vin de glace Vidal** 2oz 22 \$  
Coyote's Run, péninsule du Niagara, Ontario

**Vin de glace Cabernet** 2oz 27 \$  
Henry of Pelham, péninsule du Niagara, Ontario

**Smoked Mead** 2oz 15 \$  
Rosewood Estates Winery, Niagara, Ontario

**Late-Harvest Vidal sélectionné** 2oz 12 \$  
Big Head Wines, Niagara, Ontario

**Late-Harvest Riesling sélectionné** 2oz 13 \$  
Cave Spring, Niagara, Ontario

## VINS SUGGÉRÉS

**Dégustation d'un trio de vins de dessert**  
(1oz chacun) pour accompagner vos fromages  
24 \$

## 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

## desserts (au choix) (14 \$)

### GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

Mousse au chocolat au lait, mousse et compote aux cassis, gâteau-éponge émietté

### TARTE CHÔMEUR À L'ÉRABLE CHAUD

Yogourt au lait de brebis Best Baa, sorbet aux canneberges,  
biscuits au gingembre écrasés

### DACQUOISE AUX NOISETTES ET AU CHOCOLAT

Meringue aux noisettes, mousse aux noisettes glacées au chocolat noir,  
banane flambée, crème fraîche fouettée, croûte de biscuit au brandy croquante

### PAVÉ À LA PÊCHE DE NIAGARA ET À LA CITROUILLE

Crème glacée au miel fumé, corail de chocolat noir

### CRÈME GLACÉE ET BISCUITS

Gousse de vanille, chocolat au lait Lindt, miel fumé

Biscuit noir et blanc, biscuit croissant aux amandes, macaron à la noix de coco

### SORBET ET BISCUITS

Pomme verte, mangue, canneberge

Biscuit noir et blanc, biscuit croissant aux amandes, macaron à la noix de coco

### SÉLECTION DE FROMAGES CANADIENS

Crostini de baguette, fruits secs et noix, gelée de pommets Appleflats  
(Supplément de 8 \$) (au choix)

**MATTAGAMI** | Fromagerie Kapuskoise, Ontario  
Lait de vache de style cheddar

**LANKAASTER** | Glengarry Fine Cheese, Ontario  
Fromage au lait de vache à pâte dure de style gouda

**HIGHLAND BLUE** | Back Forty Artisan Cheese, Ontario  
Fromage bleu au lait de brebis à pâte semi-ferme

**LE BOCKÉ** | Fromagerie Champêtre, Québec  
Fromage au lait de vache à pâte semi-molle lavé à la bière

## 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



Cameron Dryburgh

Gestionnaire Général, Restaurants

John Morris

Chef Exécutif

L'ascenseur est gratuit à l'achat d'un repas d'au moins 2 services par personne

Les prix n'incluent pas les taxes ou pourboires

English menu available