

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

Gamay 2017, Redfoot Vineyard
23 \$ | 35 \$ | 98 \$
Tawse, Niagara Peninsula VQA

Süssreserve Riesling 2016 15 \$ | 21 \$ | 58 \$
Angels Gate, Niagara VQA

Chenin Blanc 2018, Smith Vineyard
19 \$ | 28 \$ | 80 \$
Big Head Wines, Niagara Lakeshore VQA

« **Old vine** » **Riesling 2015** 15 \$ | 21 \$ | 51 \$
Kew Vineyards, Beamsville Bench VQA

Assemblage blanc « Over the top »
12 \$ | 17 \$ | 49 \$
Megalomaniac, Niagara Peninsula VQA

Assemblage de Chardonnay 2017 « Follow the white Rabbit » 17 \$ | 25 \$ | 70 \$
Rosewood Estates Winery, Niagara Peninsula VQA

Viognier 2017, Redfoot Vineyard 19 \$ | 28 \$ | 80 \$
Redstone Winery, Lincoln Lakeshore VQA

Assemblage de Cabernet/Merlot 2015
23 \$ | 35 \$ | 97 \$
Redstone Winery, Lincoln Lakeshore VQA

Assemblage de Chardonnay 2017 « Follow the white Rabbit » 17 \$ | 25 \$ | 70 \$
Rosewood Estates Winery, Niagara Peninsula VQA

Chenin Blanc 2018, Smith Vineyard
19 \$ | 28 \$ | 80 \$
Big Head Wines, Niagara Lakeshore VQA

Pinot Noir 2016, Knotty Vines Vineyard
22 \$ | 33 \$ | 88 \$
Big Head Wines, St. David's Bench VQA

Syrah 2016 15 \$ | 22 \$ | 60 \$
Creekside Estate Winery, Niagara Peninsula VQA

Chardonnay « Bistro » 2015 20 \$ | 28 \$ | 82 \$
Hidden Bench Winery, Beamsville Bench VQA

2017 Viognier, Redfoot Vineyard
19 \$ | 28 \$ | 80 \$
Redstone Winery, Lincoln Lakeshore VQA

2017 Cabernet Franc « Dolomite »
17 \$ | 25 \$ | 70 \$
Cave Spring Cellars, Beamsville Bench VQA

entrées (au choix)

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

Viande de porc et de gibier, cornichons maison, moutarde de Kozliks, chutney de persil et d'oignon, pain grillé brioché

SALADE CAESAR

Salade romaine rouge et verte de Slegers greenhouse, bacon glacé à l'érable, croûtons de focaccia, copeaux de parmesan, vinaigrette césar 360

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER PRIMÉE OCEAN WISE 🌊

Biscuit salé de crabe de l'île Fogo et crevette, morue charbonnière de la Colombie-Britannique fumée, pétoncles de la baie, truite de lac de l'île Manitoulin, caviar de saumon sauvage, crème fraîche, pommes de terre rattes

SALADE VERTE DE NEW FARMS (V)

Feuilles de laitue, rubans de carotte Cookstown, tomates anciennes Leamington, vinaigrette de Sauvignon blanc de Niagara et concombre

SALADE DE BETTERAVES LOCALES ET MOZZARELLA BUFFALO (VG)

Laitue de Trévise et endive We The Roots, vinaigrette au citron et à l'huile de canola 1^{re} pression Pristine Gourmet, échalotes marinées, pollen de fenouil

TARTARE DE SAUMON SOCKEYE SAUVAGE DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE 🌊

Riz sauvage soufflé croustillant, canneberge, pain plat aux graines de citrouille et lin, rémoulade d'asclépiade marinée

SAUMON FUMÉ SAUMURÉ AU SUCRE D'ÉRABLE ET GENÉVRIER

Saumon de l'Atlantique, fumé à froid sur place, pain grillé bretzel, crumble aux bleuets lyophilisés et crème fraîche pressée (supplément de 6 \$)



plats principaux (au choix)

CASSOULET ESTIVAL

Jambon de Gaspior farms, saucisson de sanglier avec abricot et sauge, confit de canard effiloché, chou de Savoie, haricots cannellinis, bouillon de tomate herbacé

MORUE DE L'ÎLE FOGO 🌊

Morue de Terre-Neuve pêchée à la ligne poêlée, rubans de courgette jaune et verte, noix de Grenoble hachées grillées, purée de coriandre et d'oignon vert, croquettes de pommes de terre Yukon gold et de morue salée

MINI-AUBERGINE GRILLÉE FARCIE D'ÉDAMAME, DE MENTHE ET D'AIL (V)

Beignet de lentilles et haricots mungo, purée de patate douce et tahini

BALLOTINE DE POULET CAPRESE DE L'ONTARIO

Farcie avec des tomates séchées au soleil, du fromage bocconcini et du basilic, bouillon de poulet, gnocchi à la parisienne au parmesan et au basilic, asperges

TORTELLINI ÉPINARD ET RICOTTA (VG)

Chou-fleur caramélisé, chanterelle et champignons crinière de lion, pesto à l'ail vert, fromage Handeck râpé

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Purée de maïs sucré, haricots verts, julienne de courge musquée et graines de citrouille grillées, vinaigrette à l'épinette et au chili

CAVATELLI AUX CREVETTES COAST TO COAST 🌊

Crevettes Humpback sauvages de la Colombie-Britannique, crevettes Ontario Planet, crevettes de l'île Fogo, tomates cerises anciennes, câpres, cresson, pois verts et pois mange-tout, sauce au citron et au beurre de crevette (Supplément de 10 \$)

CÔTE DE BŒUF AAA DE 10 OZ GRILLÉE

Bœuf vieilli de 45 jours, purée de pommes de terre à la crème sure et au raifort, asperges grillées, 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 \$



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 \$

sur le grill

CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'ONTARIO
Jus de cuisson au romarin 85 \$

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 faisane, bacon de sanglier, 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 \$

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



accompagnements 11 \$

(Nous conseillons de commander deux accompagnements par plat principal)

**POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME SÛRE
FRITES AVEC AÏOLI À LA TRUFFE
FRITES DE PATATES DOUCES AVEC AÏOLI AU CITRON
PURÉE DE POMMES DE TERRE AVEC CRÈME SÛRE
ET RAIFORT**

**CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS AU THYM
HARICOTS VERTS AVEC AMANDES CONCASSÉES
GRILLÉES
ASPERGES GRILLÉES AU BEURRE D'ESTRAGON
CHOU FRISÉ SAUTÉ AVEC DE L'AIL**

desserts (au choix) (14 \$)

GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

Mousse de chocolat blanc, confiture de canneberges, pistaches grillées

VERRINE PÊCHE ET FRAMBOISE

Crème pâtissière, crème fraîche à la gousse de vanille, meringue émietlée

GÂTEAU QUATRE-QUARTS AUX AMANDES ET À L'ÉRABLE CHAUD ET CERISES ACIDULÉES

Crème glacée à la cerise et aux morceaux de chocolat noir, sauce à la cerise

TARTE À LA FRAISE ET YOGOURT AU LAIT DE BREBIS

Fraises de l'Ontario glacées, sorbet à la fraise, croûte à tarte cuite sur place, yogourt Best Baa

CRÈME GLACÉE ET BISCUITS

Crèmes glacées à la gousse de vanille, au chocolat au lait Lindt, à la cerise et aux morceaux de chocolat noir

Biscuit sablé traditionnel, tranches de figue et d'abricot, mélasse et gingembre

SORBET ET BISCUITS

Sorbets à la framboise, à la mangue et à la fraise

Biscuit sablé traditionnel, tranches de figue et d'abricot, mélasse et gingembre

SÉLECTION DE FROMAGES CANADIENS

Crostini de baguette, fruits secs et noix, gelée de pommertes Appelflats

(Supplément de 8 \$) (au choix)

BRIE BRIGID'S | Gunn's Hill Artisan Cheese, Ontario | Un fromage à pâte molle affinée en surface fait de lait de vache

LOUIS D'OR | Fromagerie Du Presbytère, Québec | Fromage au lait de vache cru, à croûte lavée, à pâte dure pressée

PROVIDENCE | Monforte Dairy, Ontario | Fromage de type cheddar au lait de vache

BLEU D'ELIZABETH | Fromagerie Du Presbytère, Québec | Fromage bleu au lait de vache à pâte demi-molle

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



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