



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



Pour recevoir l'élévation gratuite, un prix fixe doit être acheté par personne. Les prix ne comprennent pas les taxes ni les pourboires.
English menu available.

COCKTAILS ET BULLES

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX	5oz	Btl
RÉSERVE 360 BLANC DE BLANCS, Angels Gate Winery, Brut, 2015, Péninsule du Niagara, Ontario	17	75
PIXIE, Rosé, Rosehall Run Vineyards, Comté de Prince Edward, Ontario	18	80
CHAMPAGNE, Serveaux Fils, Carte Noire, Passy-sur-Marne, France	36	185

COCKTAILS

LA BELLE ÉTRANGÈRE	17
Vodka de pommes de terre Beattie's, Campari, rose cordial	
MAUVAIS COMPORTEMENT	17
Gin Empress, sirop de thé Orange Pekoe, Aquafaba, canneberges	
PLUIE CHOCOLATÉE	18
Brandy Small Cask, Amaretto, triple sec, sirop de chocolat épicié	
SUR UN AIR DE SLOE	18
Sloe gin Hayman's, absinthe Dillon's, sirop au genièvre, grenadine	
CIEL VANILLÉ	18
Rhum Screech, Bénédictine, sirop vanille et citron, Kinsip Cassis	
CHANTE-MOI LA POMME	18
Gin Elevations de Dillon's, sirop pomme surette, crème de menthe, cidre D'Ont Poke the Bear	
L'OR NOIR	20
Bourbon Bulleit, gamay Malivoire, Fernet-Branca, flocons d'or	

EAU

Eau Eska plate et gazeuse bouteilles de 750 ml	8
--	---

COCKTAILS SANS ALCOOL

SANS PÉCHÉ	12
« Rhum » ambré Fleurie, jus de pample- mousse, sirop au thé Orange Pekoe, amer à l'orange	
LA GARDEN-PARTY	12
Seedlip Spice 94, sirop pomme surette, lime, pommes vertes	
NOUVELLE TENDANCE	12
Malt américain Lyre's, sirop orange et cardamome, Angostura	

PRIX FIXE

2 SERVICES 70 \$ // 3 SERVICES 85 \$

PAINS ARTISANAUX DE THUET (pour 2 personnes) 6 \$
Beurre à l'érable avec flocons de sel de mer

ENTRÉES (AU CHOIX)

SALADE DE PRODUITS LOCAUX V

Légumes verts de GoodLeaf, betteraves de Cookstown, vinaigrette au Baco noir du
Niagara et aux bleuets

CHAUDRÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES VG

Craquelin de riz sauvage, miel de romarin

SALADE DE POINTES DE LAITUE ICEBURG

Chorizo émiété, variété de radis, vinaigrette exclusive 360

RAVIOLIS À LA COURGE MUSQUÉE VG

Beurre brun, sauge croustillante, graines de citrouille grillées, copeaux d'Asiago

MOULES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD CUITES À LA VAPEUR

Bouillon au Riesling du Niagara, ail, fines herbes, tomates de serre, pain au levain grillé

SAUMON FUMÉ MAISON

Fromage de chèvre en grains, salade d'endives et de poire, croustilles de mini bagels
[supplément 6 \$]

CHARCUTERIES 360

Viandes assaisonnées, séchées, fumées, pâté maison et cornichons, moutarde
croquante aux trois grains, confiture de tomates, baguette crostini
[supplément 6 \$]

PLATS PRINCIPAUX (AU CHOIX)

PAPPARDELLES AU RAGOÛT DE CANARD

Canard King Cole braisé, conserves de tomates, craquelins

GALETTE DE POMMES DE TERRE AUX LENTILLES ET GINGEMBRE V

Mijoté de légumes et pois chiches, topinambour rôti

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Légèrement fumé, glacé à l'érable et à la moutarde de Dijon, panais croustillant,
risotto à l'orge et aux trois oignons

TOFU CROUSTILLANT AVEC NOUILLES DE SARRASIN V

Chanterelles marinées, betterave et glace au miso, feuilles de moutarde
Kimchi, piment Gochugaru broyé grossièrement

MORUE DE FOGO ISLAND

Croûte de panko et fines herbes, pommes de terre grelots persillées, ail,
sauce beurre et câpres

SUPRÊME DE POULET

Farce aux pommes et thym, jus d'échalotes caramélisé, patate douce et pavé
de cheddar vieilli, choux de Bruxelles sautés

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Purée de fèves blanches et d'ail rôti, rutabaga rôti au sumac, sauté d'épinards
et échalotes, sauce au genièvre et cassis

BOUTS DE CÔTES DE BŒUF DÉSOSSÉES

Petits oignons blancs, champignons, lardons de bacon fumé à l'ancienne,
purée de céleri rave, carottes et panais rôtis à l'ancienne
[supplément 10 \$]

BAR DE FRUITS DE MER

CAVIAR

CÔTE EST

CAVIAR D'ESTURGEON ACADIEN (30G) 135

Servi avec blinis, crème fraîche et ciboulette

CÔTE OUEST

**CAVIAR D'ESTURGEON BLANC
BIOLOGIQUE NORTHERN DIVINE (30G)** 135

Servi avec blinis, crème fraîche et ciboulette

PLATEAUX GLACÉS DE FRUITS DE MER DU 360

LE PLATEAU DE DÉGUSTATION 85

Une assiette glacée de fruits de mer du Canada
(Entrée idéale pour une personne)

Demi-homard

3 crevettes, 3 pinces de crabe de la côte Est, 4
huîtres Malpèque

6 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard

Saumon fumé

Pétoncles géants bleus marinés dans l'ail et le
babeurre avec une gremolata de persil

LE GRAND PLATEAU 180

Deux assiettes glacées superposées de fruits de mer
du Canada

(Entrée idéale pour deux personnes ou en plat
principal pour une personne)

1 homard entier de 1 ½ lb

12 huîtres Malpèque

6 crevettes

12 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard

¼ lb de pattes de crabe des neiges de l'île Fogo

Saumon fumé

Pétoncles géants bleus marinés dans l'ail et le
babeurre avec une gremolata de persil

LE FESTIN DE FRUITS DE MER DU 360 360

Trois assiettes glacées superposées de fruits de
mer du Canada

(Le festin ultime des amateurs de fruits de mer)

2 homards entiers de l'Atlantique de 1 ½ lb chacun

18 huîtres Malpèque

12 crevettes

24 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard

½ lb de pinces de crabe des neiges

½ lb de pattes de crabe des neiges de l'île Fogo

¼ lb de saumon fumé

Pétoncles géants bleus marinés dans l'ail et le
babeurre avec une gremolata de persil

ENTRÉES

APPETIZERS

HUÎTRES MALPÈQUE

Élevées dans les huîtres des rivières et des baies de l'Île-du-Prince-Édouard, les huîtres Malpèque ont un goût à la fois salé et sucré qui se marie parfaitement aux arômes d'agrumes

24
la demi-douzaine

45
la douzaine

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes géantes tigrées, sauce cocktail au raifort, quartiers de citron

35

COCKTAIL DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE SUR SA DEMI-CARAPACE

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

45

PLATS PRINCIPAUX

CÔTES DE BŒUF AAA DE L'ALBERTA

Vieilli un minimum de 45 jours

Jus de cuisson nature, raifort à la crème

10 oz

12 oz

14 oz

75

85

95

BIFTECKS DE BŒUF AAA DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD NOURRI AU FOURRAGE

Et vieilli 45 jours

14 oz Rib Eye

10 oz Striploin

8 oz Tenderloin

110

85

85

HOMARD DE L'ATLANTIQUE POUCHÉ (1 ½ LB)

Demi-citron grillé et beurre blanc à l'estragon

95

BIFTECK CANADIEN ET HOMARD

FILET DE BŒUF AAA 6 OZ DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD ET DEMI-HOMARD DE L'ATLANTIQUE

Épinards à la crème, légumes de saison, purée de pommes de terre,
beurre blanc, jus au poivre en grains

130

AJOUT DE CREVETTES

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

28

ACCOMPAGNEMENTS

(Nous conseillons de commander deux accompagnements avec
le plat principal.)

Pommes de terre au four et crème sure

Champignons sauvages au thym

Frites et aïoli à la truffe

Haricots à la française et amandes concassées grillées

Frites de patate douce et aïoli au citron

Carottes et panais rôtis à l'ancienne

Purée de pommes de terre au babeurre et à la ciboulette

Sauté d'épinards et échalotes

Riz au jasmin cuit à la vapeur garni de graines de sésame grillées

Choux de Bruxelles avec bacon fumé à l'ancienne

15

CARTE DES VINS

BIÈRES ET CIDRES

Lager de la Tour CN, par Railway City Brewery, St. Thomas, Ontario 473 ml/4,2 % ABV	13
Steam Whistle Pilsner, par Steam Whistle Brewery, Toronto, Ontario 473 ml/5 % ABV	13
Red Ale, Crimzen, par Lost Craft Brewery, Toronto, Ontario 473 ml/5 % vol. alc.	14
Indian Pale Ale, Boneshaker, par Amsterdam Brewery, Toronto, Ontario 473 ml/7,1% vol. alc.	14
Cidre, D'Ont Poke the Bear, London, Ontario 473 ml/5,6 % ABV	13
Cidre, par Duntroon Cyder House, Duntroon, Ontario 473 ml/4,3 % AV	13

BLANC

	6oz	9oz	Btl
Mélange exclusive 360, Over the Top, Megalomaniac Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	15	21	55
Riesling, Süsreserve, Angels Gate Winery, 2017, Péninsule du Niagara, Ontario	14	20	54
Chardonnay, Unoaked, Château des Charmes, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	16	25	70
Pinot Grigio, Dragonfly, Pondview Estate Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	17	25	72
Chardonnay, Organized Crime Winery, Limestone Block, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	19	28	84
Vino Veritus, un produit du cellier du Restaurant 360 en vedette toutes les semaines	20	29	90

ROUGE

	6oz	9oz	Btl
Mélange exclusive 360, Over the Top, Megalomaniac Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	15	21	55
Cabernet Franc, Dolomite, Cave Spring Cellars, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	14	20	54
Syrah, Creekside Winery, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	17	25	72
Merlot, 13th Street Winery, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	18	26	75
Pinot Noir, Organized Crime Winery, Break-in, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	19	29	88
Cabernet Sauvignon/Merlot, Redstone Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	21	32	92
Vino Veritus, un produit du cellier du Restaurant 360 en vedette toutes les semaines	20	29	90

ROSÉ

	6oz	9oz	Btl
Mélange Syrah/Cabernet Tawse Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	15	21	55

PORTO

	2oz	Btl
Fonseca, blanc	7	62
Kopke, Ruby, Fine	9	90

VIN DE GLACE

	2oz	Btl
Prism Icewine Vidal, Colio Estates, 2014, Péninsule du Niagara, Ontario	18	108
Cabernet Franc, Peninsula Ridge Vineyards, Beal Vineyards, 2013 Péninsule du Niagara, Ontario	20	120
Cabernet Sauvignon, Redstone Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	24	138
Riesling, Icewine, Henry of Pelham, 2017, Péninsule du Niagara, Ontario	28	168

VINS ENOMATIC

	3oz	6oz
Cabernet Sauvignon		
Shafer Vineyards, One Point Five, 2011, Stag's Leap District, Californie	34	54
Château du Val-d'or, 2015, Bordeaux, France	42	62
Pinot Noir		
Cambria Winery, Benchbreak, 2014, Côte centrale, Californie	30	50
Vincent Girardin, Vieilles Vignes, 2015, Bourgogne, France	32	52
Grenache		
Beckmen, Cuvée Le Bec, 2012, Côte centrale, Californie	28	48
Domaine Beurenard, 2016, Vallée du Rhône, France	26	66
Syrah		
Anthill Farms Winery, 2010, Sonoma Coast, Californie	30	50
Paul Jaboulet Aîné, La Chapelle, 1995, Vallée du Rhône, France	36	56
Sangiovese		
Antinori, Tignanello, 2007, Chianti Classico, Toscane, Italie	60	80
Antinori, Tignanello, 2015, Chianti Classico, Toscane, Italie	58	78

* Les prix n'incluent pas les taxes ou les pourboires. Conditions : Les visiteurs qui souhaitent acheter de l'alcool à emporter doivent avoir l'âge légal pour consommer de l'alcool et posséder une pièce d'identité valide émise par le gouvernement. L'alcool acheté à emporter ne peut être consommé sur les lieux de la Tour CN. La nourriture doit être incluse dans l'achat d'alcool, conformément aux règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO).

360 À EMPORTER

Vous pouvez maintenant vous procurer nos vins et nos lagers exclusifs à emporter.

Lager Tour CN, paquet de 4 canettes de 500 ml, Railway City Brewery, St. Thomas, Ontario | Accompagnée de noix à l'érable et épices de Cayenne | 45

Vin exclusif du 360, Over the Top, Megalomaniac Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario | Accompagné de chocolat artisanal du 360 | Une bouteille pour 45 / Ensemble de 3 bouteilles pour 120



DESSERTS

DESSERTS (AU CHOIX)

15

TRIPLE CHOCOLAT

Mousse de chocolat au lait, ganache au chocolat noir et centre de chocolat blanc
Fond de biscuits sablés et coulis d'orange-abricot

POUDING AU CARMEL COLLANT

Sauce caramel au rhum, glace à la crème sure, jeune banane flambée, croquant aux pécanes

TARTE AUX POMMES ET AUX POIRES V

Glace à la citrouille et à la noix de coco, crème anglaise à l'anis étoilé et aux amandes

GÂTEAU AU FROMAGE ET À LA CERISE AIGRE

Compote de cerises aigres, copeaux de chocolat noir

CRÈME GLACÉE ET BISCUITS

Gousse de vanille, chocolat au lait, crème sure, citrouille et noix de coco
Biscuit sablé à la vanille, biscuit aux brisures de chocolat, macaron

SORBET ET BISCUITS

Framboises, mangue ou bleuets
Biscuit sablé à la vanille, biscuit aux brisures de chocolat, macaron

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS

Baguette crostini, fruits séchés et noix, gelée de pommettes
[supplément 8 \$]

HODGE PODGE

CRÈMERIE MONFORTE, ONTARIO | Fromage de buffle et de lait de chèvre avec poivre en grains

CELTIC BLUE

GLENGARRY FINE CHEESE, ONTARIO | Fromage bleu de lait de vache doux et crémeux

LA SAUVAGINE

LA MAISON ALEXIS DE PORTNEUF, QUÉBEC | Fromage doux, affiné en surface, croûte lavée, fait de lait de vache pasteurisé

NANNY NOIRE

UPPER CANADA CHEESE COMPANY, ONTARIO | Fromage de lait de chèvre unique en son genre, de type Camembert et roulé dans une cendre végétale

V Vegan

DIGESTIFS

16

CAFECITO NOCHE

Rhum brun Havana Club, Kahlua, sirop de chocolat, amer au chocolat

KAFÉ STYLE KENTUCKY

Bourbon Bulleit, Baileys, racinette Stewarts, amer à l'angustura

L'APRÈS-MINUIT

Vodka à la vanille Elevation, Baileys au caramel salé, espresso, crème glacée à la gousse de vanille

TOURNÉE NOCTURNE

Raynal VSOP, Cointreau, café infusé à froid, crème

MARTINI ESPRESSO

Ketel One, sirop de vanille, Kahlua, espresso, sucre de vanille

CAFÉ LAVAZZA GOUTTE À GOUTTE

3.50

GRAN FILTRO TORRÉFIÉ FONCÉ

GRAN FILTRO DÉCAFÉINÉ

ESPRESSO LAVAZZA

ESPRESSO

4.50

AMERICANO

4.50

CAPPUCCINO

5

CAFÉ LATTE

5

THÉ BRASSÉ

5

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LES VARIÉTÉS DE THÉ PLUCK



Pour recevoir l'élévation gratuite, un prix fixe doit être acheté par personne. Les prix ne comprennent pas les taxes ni les pourboires.
English menu available.