



ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour Soup of the day	3.95
Bruschetta aux tomates fraîche et séchée, Pecorino gratiné servi sur croûtons aux tomates séchées Fresh and sun dried tomatoes Bruschetta, Pecorino cheese, served on Sun dried Tomato crostini	7.95
Ailes de poulet, épicées, aigre-douce, fromage bleu, par 8 ou 16 Chicken Wings, hot, sweet&sour, blue cheese 8 or 16	9.95 16.95
Trempelette d'épinards Santa Fé, croustilles de tortilla, crème sûre et Pico de Gallo Santa Fe Spinach Dip, crusty Tortilla, Sour Cream and Pico de Gallo	8.95
Trempelette aux trois fromages, tomates et piment fort croustilles de tortilla Three cheeses Dip, Tomato and hot Pepper, crusty Tortilla	9.95
Gâteau de crabe épicé, sauce aux tomates et Jalapeño fumés, huile d'avocat Spicy Crab cake, smoked Tomato-Jalapeño sauce, Avocado Oil	9.95
Vol-au-Vent d'escargots sautés au thym, fromage Asiago et crème Sautéed Escargots Vol-au-Vent, fresh Thyme, Asiago and cream	6.95
Poêlée de crevettes louisianaise, salsa tomate rôtie et menthe Louisiana Shrimp skillet, roasted Tomato and Mint salsa	11.95
Calamars frits, chutney au piment et à la lime Crispy Calamari Strips, sweet Pepper and Lime Chutney	9.95
Rondelles d'oignons Onion Rings	6.95
Escabèche de doré au vin blanc Walleye and white wine Escabeche	8.95
Thon rouge en croûte de sésame et cumin, poêlé saignant Millefeuille de guacamole et salade d'algues Cumin-sesame crusted Tuna, seared rare, Seaweed and Guacamole Millefeuille	12.95
Pain à l'ail gratiné, baguette, beurre à l'ail et fromage Gratined Garlic bread, Baguette, Garlic butter and cheese	4.95

Jean Pierre Bourghart
Chef Exécutif

Veillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.



HAMBURGERS BURGERS

Servis avec frites maison ou rondelles d'oignons
Served with Homemade French Fries or Onion Rings

Hamburger classique **11.95**
Classic Hamburger

Avec vieux cheddar blanc et bacon **12.95**
With aged white cheddar and bacon

Hamburger méditerranéen, **13.95**
oignons caramélisés, origan, provolone et sauce au pesto.
Mediterranean burger, caramelized onions, oregano, provolone and basil pesto sauce

Hamburger Xtreme sur pain à l'huile d'olive avec oignons caramélisés **14.95**
et champignons sautés, poivron rôti, avocat et sauce chipotle
X-treme Burger, caramelized onion and sautéed mushroom, roasted pepper, avocado and chipotle sauce, served on Olive oil bread

SANDWICHES

Servis avec frites maison ou rondelles d'oignons
Served with Homemade French Fries or Onion Rings

Focaccia au poulet grillé, escabèche de tomate, avocat et laitue, **13.95**
salsa mangue et coriandre
Grilled Chicken on Focaccia, Tomato Escabeche, Avocado and Lettuce, Mango-Cilantro salsa

Sandwich au homard, Pancetta fumée au bois de pommier, **15.95**
Rémoulade à l'ail rôti et roquette, sur pain au romarin
Lobster, Apple wood smoked Pancetta, roast Garlic Remoulade and Arugula on Potato-Rosemary bread

Club Maison, dinde rôtie, bacon, tomate, laitue et remoulade cajun sur baguette **13.95**
Home Club, roast Turkey, Bacon, tomato, Lettuce and Cajun Remoulade on French baguette

Ciabatta au prosciutto, tomate confite, Bocconcini, roquette et pesto **13.95**
Prosciutto, Confit Tomato, Bocconcini, Arugula and Pesto on Ciabatta bread

Portobello et poivron rouge grillés, tomate, pousses de luzerne, **12.95**
mayonnaise aux herbes sur pain multi grains
Grilled Portobello and Red Peppper, Tomato, Alfalfa Sprouts, Herb Mayonnaise on Multigrain's Bread

Poulet grillé et salade grecque, poivron vert et rouge, **12.95**
feta et origan servi dans une tortilla tiède
Grilled Chicken and Greek salad, Red and Green Pepper, Feta cheese and Oregano wrap in warm tortilla

Jean Pierre Bourghart
Chef Exécutif

Veillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.



**PÂTES
PASTA**

Parpadelle, Cheveux d'anges, Linguini, Penne, avec la sauce de votre choix:
Parpadella, Capellini, Linguini, Penne served with your choice of sauce:

San Benedetto del Tronto Prosciutto, tomates, échalotes, olives et crème fraîche Prosciutto, tomato, shallot, olive and fresh cream	16.95
Tomates, crevettes, poivrons et épices cajun Tomato, Shrimp, Sweet Pepper and Cajun Spices	17.95
Alfredo With Cream, White Wine, Onion, green Onion and Parmesan	15.95
Tomates fraîches, Portobello, herbes de Provence, huile d'olive Fresh Tomato, Mushrooms, Provence Herbs and Olive Oil	14.95
Fromage de chèvre frais, pignon de pin, sauge et crème fraîche Goat cheese, Pine Nuts, fresh Sage and Cream	15.95
Lasagne au canard, aubergine et ricotta Duck Lasagna, Eggplant and Ricotta cheese	15.95
Ajoutez une poitrine de poulet Add Chicken breast	3.95
Ajoutez du fromage gratiné Add gratined Cheese	2.95

Jean Pierre Bourghart
Chef Exécutif

Veillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.



GRILL AAA

Servis avec frites maison ou rondelles d'oignons

Served with Homemade French Fries or Onion Rings

New York Sterling Silver	12oz	27.95
Filet Mignon Sterling Silver	8oz	29.95

Choisissez votre sauce :

Sauce Shiraz, Sauce au poivre vert et crème, Jus de veau relevé aux épices

Shiraz sauce, Green Peppercorn&Cream, Veal jus highlighted by Spices

CLASSIQUES CLASSIC

Fish's N Chips <i>exko</i> sauce tartare au wasabi et à la lime	12.95
<i>exko</i> Fish's N Chips, wasabi-lime Tartar sauce	
Saumon sauvage du Pacifique rôti, endives et sauce vierge	19.95
Roasted Wild Pacific Salmon, Virgin sauce and Endive	
Thon Albacore grillé Coyote Café, haricots noirs et fromage de chèvre	28.95
Coyote Café grilled Albacore Tuna, Black Beans and fresh Goat cheese	
Flétan sauvage du Pacifique poché, viennoise et crème au riesling	23.95
Poached Wild Pacific Halibut, creamy Riesling sauce and Viennoise	
Doré sauvage du Lac Érié poêlé, Jus de tomate fumée et beurre de tomate séchée	20.95
Pan-seared Erie Lake Wild Walleye, smoked Tomato Jus and Sun dried Tomato Butter	
Côtes levées de porc barbecue	8oz 15.95 16oz 22.95
BBQ Baby Back Ribs 16oz or 8oz	
Faites votre combo avec 8oz de côtes levées et le poulet de votre choix	22.95
Make your Combo with 8oz of Ribs and your choice of Chicken	
Poulet mariné aux agrumes, Pesto sicilien et tomates rôties	18.95
Citrus marinated Chicken breast, Sicilian Pesto and Roasted Tomato	
Poulet de grain grillé servi avec Salsa à l'ananas	18.95
Grilled Grain Fed Chicken served Pineapple Salsa	
Ajoutez 3 crevettes	9.95
Add 3 Shrimps	
Ajoutez des champignons sautés	3.95
Add sautéed Mushrooms	

Jean Pierre Bourghart
Chef Exécutif

Veillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.