

BENNY'S LUNCH



WINTER 2010 HIVER

Weekdays **11:30 ~ 2:30** *en semaine*

MIMOSA Fresh orange juice & sparkling wine \$7.50
KIR Vin blanc & crème de cassis - *KIR ROYAL* Sparkling wine & black current \$9
VINS BLANCS: Pinot Grigio \$9 - Oyster Bay Sauvignon \$10 - Sancerre \$12
VINS ROUGES: Collavini Merlot \$9 - Côtes du Rhône \$10 - Pelee Island Pinot Noir \$9
BIÈRES: Pilsner, Blanche de Chambly, Sleeman, St Ambroise, Labatt Bleu \$6
Fresh orange juice - jus d'orange frais \$3.75 San Pellegrino - Perrier \$3

Sandwich with a green salad \$13 *Sandwich avec une salade verte*

Benny's salmon gravlax, warm lemon, caper & fingerling potato salad,
informata olive tapenade, sunnyside egg \$15
*Gravlax maison, salade de pommes de terre tièdes au citron et au câpres,
tapenade d'olives informata, servi avec un oeuf miroir*

Pickled beet, marscapone and blue Stilton cream, ginger & chilli candied hazelnuts,
carrot & mixed beet ribbon salad, apple cider vinaigrette \$15
*Betterave marinée, crème de marscapone et stilton bleu, noisette bonbons au gingembre
et au chili, salade ruban de carottes et betterave, vinaigrette au cidre de pommes*

Organic forest mushroom & leek confit "soft taco", Belgian endive & shaved butternut
squash salad, lemon & horseradish crème fraîche, truffled white balsamic vinaigrette \$15
*Taco de champignons forestiers biologiques et poireaux confits, salade d'endives
et courge noix de beurre, crème fraîche de raifort, citron et vinaigre balsamique blanc*

Pan-seared sea scallops, Shitaki mushroom purée, apple cider & sweet soy
braised pork belly, beluga lentils à l'étuvée, brussel sprout leaf & apple salad \$18
*Pétoncles poelées, purée de champignon shitaki, flan de porc braisé à la sauce soya sucré,
lentille à l'étuvée, salade de feuille de choux bruxelles et pommes*

Pan roasted Lake Erie pickerel filet, potato beignet,
flat leaf parsley & preserved lemon gremolata, saffron aioli, tomato boulaibaisse \$18
*Filet de doré du lac Erié poélé, beignet de patate, gremolata de persil et citron confit,
aioli au saffran, bouillabaisse de tomate*

Braised boneless beef short rib, creamy polenta, Pecorino Romano,
radicchio & watercress salad \$18
"Short Rib" de boeuf braisé, polenta crémeuse, salade de radicchio et cresson

*Small soup, salad, or cheese plate Soupe, salade, ou assiette de fromages
served only with a meal + \$6 en supplément uniquement
assorted desserts \$8 assortiment de desserts*

Scott Adams