

## HORS D'OEUVRES

### CHARCUTERIE - 28

*Prosciutto, salami de Gênes, et jambon capicola, accompagnés par du fromage gorgonzola, brie, et poires rôties, ainsi que des olives, figues, canneberges séchés, sauce au pesto, et noix de Grenoble pralinés*

### BRUSCHETTA - 9

*Pain à l'ail grillé avec tomates, ail, oignons vert et basilic frais*

### MOULES - 19

*Moules fraîches cultivées de I.P-E cuites à la vapeur avec des poireaux, de l'ail, des poivrons chiliens, la crème, et du vin blanc*

### CREVETTES GRILLÉES - 16

*Une brochette de crevettes grillées et balayées de beurre à l'ail servies sur du riz assaisonné*

## SALADES

### SALADE CÉSAR AU POULET - 17

*Des tranches de poulet grillé servies sur notre salade César traditionnelle avec une vinaigrette César crémeuse garnie de croûtons et de lardons de pancetta*

### SALADE AUX FRAISES - 17

*Fraises, noix de Grenoble pralinés, poivrons doux et fromage de chèvre sur un lit de mélange printaniers avec une vinaigrette balsamique*

### SALADE CANAL RITZ - 17

*Un mélange de salades vertes, crevettes marinées dans des herbes fines, fromage feta, tomates et concombres avec une vinaigrette aux herbes fraîches*

### SALADE AUX POULET ET POIRES RÔTIÉES - 17

*Salade, poulet, poires grillées, fromage Gorgonzola, noix de Grenoble pralinés avec vinaigrette au citron et graines de pavot*

### SALADE DE CHOUX FRISÉ - 17

*Chou frisé, pommes, oignons vert, noix de Grenoble, fromage de chèvre avec une vinaigrette balsamique*

### BETTERAVE ET FROMAGE DE CHÈVRE - 17

*Une salade mesclun, betteraves marinées, fromage de chèvre et tomates accompagné d'une vinaigrette aux framboises et vinaigre balsamique.*

### SALADE SAUMON FUMÉ - 17

*Une salade mesclun avec du saumon fumé de l'Atlantique, des oignons rouges et des câpres, arrosée d'une vinaigrette aux agrumes*

## SANDWICHES

### HAMBURGER CANAL RITZ - 19

*Côte de boeuf AAA de 8 oz, servi avec pancetta, champignons sautés, fromage cheddar et recouvert de laitue, tomates, oignons rouges et mayonnaise au basilic, accompagné avec des frites fraîches coupe*

### BURGER BBQ - 19

*Côte de boeuf AAA de 8 oz garni avec fromage havarti fondu, oignons croustillants, laitue, tomates et sauce barbecue accompagné avec des frites fraîches coupe*

### SANDWICH CANAL RITZ - 18

*Poitrine de poulet grillé avec fromage mozzarella, laitue, tomates et mayonnaise au basilic, le tout accompagnée d'une salade verte*

### SANDWICH AU POULET

### ET CANNEBERGES - 18

*Poitrine de poulet grillée garnie avec fromage de chèvre et canneberges séchées sur un pain brioche. Accompagné d'une salade verte*

## PLATS PRINCIPAUX

### CONTRE-FILET NEW YORK - 40

*10 oz. AAA contre-filet NY avec sauce au poivre, servis avec un mélange de légumes et frites*

### VEAU MARSALA - 26

*Escalopes de veau dans une sauce sucrée à base de vin Marsala et champignons. Accompagné par des penne Alfredo*

### BROCHETTE DE POULET - 25

*Brochette de poulet servi sur du riz pilaf, salade méditerranéenne et sauce tzatziki*

### POULET PICCATA - 25

*Poulet servi avec tranches de citron et câpres dans une sauce au vin blanc. Accompagné par des penne Alfredo*

### SAUMON GRILLÉ - 25

*Saumon de l'Atlantique grillé et garni d'une sauce crémeuse au vin blanc et l'estragon servi avec du riz*

## PÂTES

### PÂTES SANS GLUTEN - Ajouter 4

### SAUCE À LA CRÈME

### FETTUCINE CANAL RITZ - 21

*Nos pâtes signature - jambon prosciutto sauté et champignons dans une sauce crémeuse à l'ail et au vin blanc*

### CHAMPIGNONS SAUVAGES RAVIOLI - 21

*Ravioli farcies de champignons sauvages nappé d'une sauce crémeuse avec des poivrons rouges, des épinards, du lard de pancetta et du fromage de chèvre*

### PENNE AU POULET ET ASPERGES - 21

*Penne avec poulet grillé et asperges dans une sauce pesto crémeuse avec basilic frais et des tomates coupées en dés*

### SAUCE TOMATE

### PENNE JAMBALAYA - 22

*Penne avec poulet grillé, des crevettes et de la saucisse italienne dans une sauce tomate épicée avec des poireaux et des poivrons rouges*

### SPAGHETTI AU BLÉ ENTIER

### MÉDITERRANÉEN - 21

*Champignons, aubergine grillée, épinards, tomates séchées, oignon caramélisé, fromage Feta et noix de pin dans une sauce aux tomates*

### SAUCE TOMATE CRÈMEUSE

### LINGUINE AU SAUMON FUMÉ - 22

*Linguine avec saumon fumé, zucchini et câpres dans une sauce rosée crémeuse à la vodka*

### CANNELLONI AU VEAU - 22

*Cannelloni au veau servi avec une sauce aux tomates et crème, surmonté avec fromage mozzarella fondu*

### TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER - 24

*Des pâtes aux oeufs, avec des moules, pétoncles de mer, et crevettes dans une sauce crémeuse aux tomates séchées.*

### SAUCE À L'HUILE D'OLIVE

### TORTELLINIS AUX FIGUES - 21

*Tortellinis au fromage avec pesto, figues, olives noires, tomates fraîches, vin blanc, basilic frais, huile d'olive, fromage Parmesan et noix de pin*

*Canal Ritz*

## PIZZA À CROÛTE MINCE

### CROÛTE SANS GLUTEN - Ajouter 4

### PROSCIUTTO ET BOCCONCINI - 18

*Prosciutto, basilic frais, tomates fraîches et fromage bocconcini*

### PIZZA CANAL RITZ - 17

*Courgettes grillées, tomates coupées en dés, et fromage asiago sur un pesto fait de tomates séchées*

### QUATRE FROMAGES - 17

*Fromages fontina, myzithra, parmesan, et mozzarella, tomates, et oignons rouges sur du pesto*

### COMBINAISON - 17

*Pepperoni, champignons, poivrons rouges, et du fromage mozzarella*

### ARTICHAUT - 17

*Artichaut marinés, courgettes grillées, poivrons rôtis et du fromage fontina*

### FROMAGE DE CHÈVRE - 17

*Fromage de chèvre, champignons, piments rouges grillés, artichauts, et olives noires*

### CREVETTES ET FIGUES - 18

*Crevettes, jambon capicola, figues séchées, poivrons épicées, et fromage mozzarella*

### CALABRESE - 17

*Saucisses italiennes piquantes, champignons, olives noires, poivrons épicés, et mozzarella*

### POIRE ET BRIE - 17

*Poires et fromage Brie avec oignons caramélisés et cannelle*

### PIZZA AU SAUMON FUMÉ - 18

*Saumon fumé, oignons rouges, câpres et fromage mozzarella*

## BRUNCH

Servi

les fin de semaines  
et les jours fériés de

**11h:00 à 13h:30**

### OEUF BÉNÉDICTES MAISON - 14

*Un pain Anglais grillé avec une moitié garnie d'un œuf poché et de jambon Capicola et l'autre d'un œuf poché, de saumon fumé et d'épinard avec sauce hollandaise. Accompagné par des frites maisons et des fruits frais*

### OEUF BÉNÉDICTES - 14

*Oeufs pochés, du jambon capicola, et de la sauce hollandaise, sur des petits pains grillés, servis avec des fruits frais et accompagnés de pommes de terre sautées*

### PIZZA DÉJEUNER SUR PAIN PLAT - 14

*Oeufs brouillés, bacon fumé à l'érable, tomates, pousses d'épinards et fromage cheddar, accompagnés avec des pommes de terre sautées*

### PIZZA DÉJEUNER - 14

*Oeufs brouillés, bacon pancetta, tomates, et fromage fontina*

### VIN MOUSSEUX ET JUS D'ORANGE - 8

## RÉSERVEZ VOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT SPÉCIAL AVEC NOUS

Nous nous spécialisons dans les mariages, dîners de répétition, baptême, anniversaires, départs à la retraite, événements corporatifs, patinage parties ou autres occasions spéciales

Pour plus de détails s'il vous plaît contacter

**613.238.8998**

**SI VOUS AVEZ DE  
ALLERGIES ALIMENTAIRE,  
VEUILLEZ EN  
AVISER VOTRE  
SERVEUSE**

**VINS BLANCS LÉGER ET SEC**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Pinot Grigio 2016, Giusti, Veneto, Italy	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>52</b>
Riesling 2016, Southbrook. Niagara VQA (biologique)	<b>13</b>	<b>37</b>	<b>57</b>
Pinot Grigio 2016, Fidora. Veneto, Italy (biologique)			<b>52</b>

**VINS BLANCS AROMATIQUES**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Sauvignon Blanc 2016, Middle Earth. New Zealand	<b>13</b>	<b>37</b>	<b>57</b>
“Oris” (Trebbiano/Pecorino) 2016, Ciu Ciu. Marche, Italy	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>52</b>
Pinot Gris 2015 Grand Cru, J.M. Sohler. Alsace, France			<b>62</b>
Riesling 2016, Dr. Burklin-Wolf, Pfalz, Germany (biologique)			<b>69</b>

**VINS BLANCS CORSÉS**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Grüner Veltliner 2017, Rabl. Kamptal, Austria	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>52</b>
Chardonnay 2016, Camas. France (biologique)	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>52</b>
Gavi 2016, Spinola. Piedmont, Italy (biologique)	<b>13</b>	<b>37</b>	<b>54</b>
Fita Preta White 2016. Alentejo, Portugal			<b>55</b>

**VIN ROSÉS**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Rosé 2017, Montrose. Languedoc, France	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>52</b>

**VINS MOUSEUX**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Prosecco, Giusti. Italy	<b>13</b>		<b>54</b>
Cava Brut Nature, Julia & Navines. Spain (biologique)			<b>54</b>
Fleury Blanc de Noirs. Champagne, France (biologique)			<b>120</b>

**VINS ROUGES FRAIS ET VIFS**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Pinot Noir 2015, Blanville. Languedoc, France	<b>13</b>	<b>37</b>	<b>54</b>
Rioja 2016 Cosecha, Pecina. Spain	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>47</b>
Cabernet Franc 2016, Southbrook. Niagara VQA (biologique)	<b>12</b>	<b>33</b>	<b>49</b>

**VINS ROUGES MI-CORSÉS**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Syrah 2016, Camas. France (biologique)	<b>12</b>	<b>35</b>	<b>52</b>
Sangiovese 2015, Dardo. Tuscany, Italy	<b>12</b>	<b>35</b>	<b>52</b>
Chianti 2014, Lanciola. Tuscany, Italy	<b>13</b>	<b>37</b>	<b>54</b>
Frappato 2016, Vino Lauria, Sicily, Italy (biologique)			<b>59</b>
Rosso di Montalcino 2014, Fanti. Tuscany, Italy			<b>89</b>

**VINS ROUGES AMPLE ET VOLUMINEUX**

	<b>En verre</b>	<b>½ Litre</b>	<b>Bouteille</b>
Cabernet Sauvignon 2015, Lotus. California	<b>13</b>	<b>37</b>	<b>54</b>
Shiraz 2016, Hunt. McLaren Vale, Australia	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>52</b>
Cahors (Malbec) 2015, Château les Croisille, France (biologique)	<b>13</b>	<b>37</b>	<b>54</b>
Cabernet Sauvignon 2014, EOS. Central Coast, California			<b>65</b>
Shiraz 2015, DogRidge. McLaren Vale, Australia			<b>59</b>

**VINS ROUGES CLASSIQUES**

			<b>Bouteille</b>
Chateau de la Charriere 1 <sup>er</sup> Cru Santenay 2014. Burgundy, France			<b>129</b>
Barolo 2012, Gomba Boschetti. Piedmont, Italy			<b>99</b>
Brunello di Montalcino 2012, Fanti. Tuscany, Italy			<b>149</b>
Malbec 2014, Burrowing Owl. Okanagan, British Columbia			<b>89</b>