



## ENTRÉES / APPETIZERS



Tartare de bœuf classique  
*Classic beef tartare*

Tartare de saumon à l'asiatique  
*Asian style salmon tartare*

Pieuvre grillée, tomates cerises et olives Kalamata  
*Grilled octopus, cherry tomatoes & Kalamata olives*

Raviolis au bœuf frits avec crème sure aux truffes et au jambon de Parme  
*Deep fried beef ravioli with truffle and Parma ham sour cream*

Magret de canard fumé avec vinaigrette de fenouil à l'orange  
*Smoked Duck breast with fennel orange vinaigrette*

Croquette de citrouille et ricotta avec cari aux pommes vertes  
*Pumpkin and ricotta croquette with a green apple curry*

Coquilles St. Jacques

## Salades

F&S salade verte avec vinaigrette à l'aneth et à l'érable  
*F&S green salad with maple and dill vinaigrette*

Salade Caesar avec copeaux de Grana Padano et lardons  
*Caesar salad with shaved Grana Padano and fried pork belly*

Salade aux épinards avec vinaigrette balsamique, pignons, canneberges séchées, et fromage de chèvre  
*Spinach salad with balsamic vinaigrette, toasted pine nuts, dried cranberry, and crumbled goat cheese*

## Potages

Soupe du jour  
*Soup of the day*

Bisque de homard  
*Lobster bisque*

Soupe à l'oignon  
*French onion soup*

## Poissons et fruits de mer

Poisson du jour  
*Fish of the day*

Saumon poché au beurre à l'estragon et ciboulette, riz du jour et légumes de saison  
*Butter poached salmon with tarragon & chive butter, rice of the day and seasonal vegetables*

Tartare de saumon à l'asiatique servi avec frites et salade verte  
*Asian style salmon tartare served with homemade fries and salad*

## Plats principaux

½ Carré d'agneau rôti F&S, avec légumes saisonnier et pommes de terre ou frites maison

*F&S Rack of lamb, with seasonal vegetables and potato or house french fries* Demi Full

Tartare de bœuf classique servi avec frites et salade verte  
*Classic beef tartare served with homemade fries and salad*

7 oz Filet mignon grillé avec légumes saisonniers et pommes de terre ou frites maison  
*Grilled 7oz filet mignon, with seasonal vegetables and potato or house french fries*

Confit de canard avec F&S cassoulet aux saucisses de Toulouse  
*Duck confit with F&S style Toulouse sausage cassoulet*

Pâtes du jour  
*Pasta of the day*

Volaille de Chef avec riz du jour, et légumes saisonniers  
*Chicken of the day with rice and seasonal vegetables*

Magret de canard rôti, avec sauce au foie gras et aux baies  
*Oven roasted duck breast with foie gras sauce and berry reduction*

Côte de veau grillé style à la Toscane avec beurre de sauge, pomme de terre du jour et légumes de saison  
*Tuscan inspired grilled veal chop with sage butter, potato of the day and seasonal vegetables*

**Nos sauces sont sans gluten / Our sauces are gluten free**