

ENTRÉES FROIDES ♦ COLD APPETIZERS

COCKTAIL DE HOMARD 'FOREST AND STREAM'
'FOREST AND STREAM' LOBSTER COCKTAIL

CARPACCIO DE BŒUF AUX PIGNONS DE PIN GRILLÉS, ZESTE DE CITRON, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE,
CAMEL BALSAMIQUE, COPEAUX DE PADANO ET SEL FUMÉ
*BEEF CARPACCIO WITH TOASTED PINE NUTS, LEMON ZEST, ARUGULA, OLIVE OIL,
BALSAMIC CAMEL, SHAVED PADANO AND SMOKED SALT*

BRUSCHETTA AUX TOMATES (5)
TOMATO BRUSCHETTA (5)

COCKTAIL DE CREVETTES CLASSIQUE
CLASSIC SHRIMP COCKTAIL

CARPACCIO DE BETTERAVES À L'ASIATIQUE
ASIAN STYLE BEET CARPACCIO

ENTRÉES CHAUDES ♦ HOT APPETIZERS

PIEUVRE GRILLÉE AUX OLIVES, TOMATES SÉCHÉES ET LÉGUMES VERTS SAUTÉS
GRILLED OCTOPUS WITH OLIVES, SUNDRIED TOMATOES AND SAUTÉED GREENS

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL (5) DANS L'HUILE D'OLIVE ET LE BEURRE
SAUTÉED GARLIC SHRIMP (5) IN OLIVE OIL AND BUTTER

RAVIOLIS FRITS AUX CHAMPIGNONS, SAUTÉS DANS UNE SALSA À LA TRUFFE, ZESTE DE CITRON
ET FINES HERBES FRAÎCHES
FRIED MUSHROOM RAVIOLI TOSSED IN TRUFFLE SALSA, LEMON ZEST AND FRESH HERBS

PEPERONATA ♦ SAUCISSE ITALIENNE ET POIVRONS
PEPERONATA ♦ ITALIAN SAUSAGE AND PEPPERS

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS FARCIS À LA MOZZARELLA ET SERVIS SUR SAUCE TOMATE ÉPICÉE
ET HUILE DE CIBOULETTE
MUSHROOM ARANCINI STUFFED WITH MOZZARELLA AND SERVED ON SPICY TOMATO SAUCE AND CHIVE OIL

BOULETTE DE VIANDE CUITE AU FOUR DANS UNE SAUCE MARINARA, GARNIE DE FROMAGE PADANO
ET SERVIE AVEC PAIN GRILLÉ
BAKED MEATBALL IN MARINARA SAUCE, TOPPED WITH PADANO CHEESE AND SERVED WITH GRILLED BREAD

BOUCHÉES DE BOCCONCINI FRITES (9) AVEC SAUCE TREMPETTE ABRICOT ET SAUGE
FRIED BOCCONCINI BALLS (9) WITH APRICOT-SAGE DIPPING SAUCE

POTAGES ♦ SOUPS

BISQUE DE HOMARD
LOBSTER BISQUE

AJOUTER ½ HOMARD
ADD ½ LOBSTER

POTAGE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

SALADES ♦ SALADS

SALADE CAPRESE ♦ BOCCONCINI, TOMATES CERISES, PESTO DE BASILIC, HUILE D'OLIVE ET CITRON
CAPRESE SALAD ♦ BOCCONCINI, CHERRY TOMATOES, BASIL PESTO, LEMON, AND OLIVE OIL

SALADE CÉSAR AVEC GUANCIALE MAISON
CAESAR SALAD WITH IN-HOUSE MADE GUANCIALE

SALADE DE ROQUETTE
ARUGULA SALAD

SALADE VERTE MAISON
HOUSE GREEN SALAD

TARTARES ♦ TARTARES

PORTION ENTRÉE SERVIE AVEC DES CROSTINIS ♦ APPETIZER PORTION SERVED WITH CROSTINIS
PORTION PLAT PRINCIPAL SERVIE AVEC FRITES ET SALADE ♦ MAIN DISH PORTION SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD

SAUMON CLASSIQUE
CLASSIC SALMON

BŒUF AU PESTO DE BASILIC ET PIGNONS DE PIN
BEEF WITH BASIL PESTO AND PINE NUTS

THON AU SALMORIGLIO
TUNA SALMORIGLIO

REPAS PRINCIPAUX ♦ MAIN DISHES

PÂTES & RISOTTO ♦ PASTAS & RISOTTO

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE, COPEAUX DE PADANO
MUSHROOM RAVIOLI IN A TRUFFLE CREAM SAUCE WITH SHAVED PADANO

RISOTTO DU MOMENT
RISOTTO OF THE MOMENT

GNOCCHI AU GORGONZOLA
GNOCCHI GORGONZOLA

PENNE ALLA VODKA

SALADES PRINCIPALES ♦ MAIN SALADS

SALADE DE HOMARD 'FOREST AND STREAM'
'FOREST AND STREAM' LOBSTER SALAD

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ
GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

SAUMON FUMÉ AVEC SALADE D'ENDIVES AUX AGRUMES
SMOKED SALMON WITH CITRUS ENDIVE SALAD

POULET PARMIGIANA AVEC SALADE VERTE
CHICKEN PARMIGIANA WITH GREEN SALAD

SALADE DE RADICCHIO GRILLÉ AUX NOIX, FROMAGE BLEU, MIEL ET FIGES FRAÎCHES
GRILLED RADICCHIO SALAD WITH WALNUTS, BLUE CHEESE, HONEY AND FRESH FIGS

LES PLATS SUIVANTS SONT SERVIS AVEC LÉGUMES DE SAISON ET UN CHOIX DE FRITES,
POMMES DE TERRE DU JOUR OU GRAINS DU JOUR
*THE FOLLOWING ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND A CHOICE OF FRENCH FRIES,
POTATO OF THE DAY OR GRAIN OF THE DAY*

DE LA MER ✧ FROM THE SEA

SAUMON RÔTI AU FOUR, CROÛTE DE BISCOTTI AUX AMANDES
OVEN-ROASTED ALMOND BISCOTTI CRUSTED SALMON

ESPADON GRILLÉ, NAPPÉ DE SALSA PUTTANESCA
GRILLED SWORDFISH TOPPED WITH PUTTANESCA SALSA

CREVETTES FRA DIAVOLO ✧ 8 CREVETTES SAUTÉES DANS UNE SAUCE TOMATE ÉPICÉE
SHRIMP FRA DIAVOLO ✧ 8 SHRIMP SAUTÉED IN A SPICY TOMATO SAUCE

POISSON DU MOMENT
FISH OF THE MOMENT

DU FOUR ✧ FROM THE OVEN

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU FOUR 'FOREST AND STREAM'
'FOREST AND STREAM' OVEN ROASTED RACK OF LAMB

SUPRÊME DE POULET FARCI À LA RICOTTA, À L'AIL ET AU GUANCIALE SAUTÉ
CHICKEN SUPREME STUFFED WITH A MIXTURE OF RICOTTA CHEESE, GARLIC AND SAUTEED GUANCIALE

ROULADE DE POULET CAPRESE FARCIE AUX TOMATES SÉCHÉES, BASILIC ET BOCCONCINI
ROLLED CHICKEN CAPRESE STUFFED WITH SUNDRIED TOMATO, BASIL AND BOCCONCINI

BRACIOLE DE FILET DE PORC BRAISÉ À LA TOMATE, FARCI DE CHAPELURE, FINES HERBES, CITRON ET PADANO
TOMATO-BRAISED PORK TENDERLOIN BRACIOLE STUFFED WITH BREADCRUMBS, HERBS, LEMON AND PADANO

POULET À LA CACCIATORE AVEC UNE BAGUETTE
CHICKEN CACCIATORE WITH BAGUETTE

DU GRIL ✧ FROM THE GRILL

*SERVIS AVEC UN CHOIX DE SAUCE AUX TROIS POIVRES, SAUCE AU ROMARIN, BEURRE DE CHIANTI
OU BEURRE À L'AIL ET AU PADANO
SERVED WITH A CHOICE OF THREE-PEPPER SAUCE, ROSEMARY SAUCE, CHIANTI BUTTER OR GARLIC PADANO BUTTER*

TERRE ET MER ✧ FILET MIGNON GRILLÉ DE 6 oz ACCOMPAGNÉ DE ¼ livre DE CREVETTES
SURF AND TURF ✧ 6 oz. FILET MIGNON WITH ¼ lb. OF SHRIMP

FILET MIGNON ✧ 6 oz

ONGLET DE BŒUF ✧ 6 oz
HANGER STEAK ✧ 6 oz.

SURLONGE ✧ 8 oz
TOP SIRLOIN ✧ 8 oz.

**ASSIETTE DE GRILLADES VARIÉES POUR DEUX ✧ 4 CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, 2 SAUCISSES ITALIENNES
ET 8 CREVETTES SERVIES AVEC LÉGUMES DE SAISON ET FRITES**
*MIXED GRILL PLATTER FOR TWO ✧ 4 GRILLED LAMB CHOPS, 2 ITALIAN SAUSAGES AND 8 SHRIMP
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND FRENCH FRIES*

POUR LES JEUNES (MOINS DE 12 ANS) ♦ FOR YOUNG GUESTS (UNDER 12 YRS.)

BOUCHÉES DE MACARONI ET FROMAGE FRITES (5) AVEC MARINARA ♦ SERVIES AVEC FRITES OU SALADE MAISON
FRIED MAC AND CHEESE BITES (5) WITH MARINARA ♦ SERVED WITH FRENCH FRIES OR HOUSE SALAD

TENDRES DE POULET (3) AVEC KETCHUP ET MIEL ♦ SERVIS AVEC FRITES OU SALADE MAISON
CHICKEN TENDERS (3) WITH KETCHUP AND HONEY ♦ SERVED WITH FRENCH FRIES OR HOUSE SALAD

PENNE MARINARA

PENNE AU BEURRE ET FROMAGE PADANO
PENNE WITH BUTTER AND PADANO CHEESE

Nous vous remercions d'avoir choisi de dîner avec nous au Club Forest and Stream.

Nous sommes très honorés de vous accueillir dans notre communauté, où la tradition, la camaraderie et un service exceptionnel se retrouvent. C'est votre présence qui rend notre club vraiment spécial. Nous sommes impatients de vivre avec vous des expériences mémorables. Que vous soyez ici pour vous détendre, vous connecter ou vous faire plaisir, nous sommes ravis que vous fassiez partie de notre histoire.



Thank you for choosing to dine with us at the Forest and Stream Club. We are honoured to welcome you into our community, where tradition, camaraderie, and exceptional service come together. Your presence is what makes our club truly special, and we look forward to creating memorable experiences with you. Whether you're here to relax, connect, or indulge, we are thrilled to have you as part of our storied history.

Bon appétit!