



Appetizers

RStLYC house-smoked salmon with chive sour cream and matchstick fries \$21.00

Beefsteak tomato salad with avocado, mango and chili lime dressing \$16.00

Baby Gem salad with maple dressing, fried cheese curds, apricots, smoked bacon and crispy fried onions \$18.00

Main Courses

Steak pin wheel with tomato hollandaise, duck fat roasted potatoes and seasonal vegetables \$42.00

Grilled tuna Niçoise salad \$32.00

Orecchiette pasta with roasted butternut squash, Tuscan kale, toasted pine nuts and Pecorino Romano \$28.00

Dessert

Churro doughnut with cream cheese filling \$9.50

Entrées

Saumon fumé maison façon YCRStL, crème sure à la ciboulette et frites allumettes 21,00 \$

Salade de tomates Bifteck, avocat, mangue et vinaigrette à la lime épicée 16,00 \$

Salade mini Gemme, vinaigrette à l'érable, fromage en grains frit, abricots, bacon fumé et oignons frits croustillants 18,00 \$

Plats principaux

Roulé de bifteck, hollandaise de tomates, pommes de terre rôties à la graisse de canard et légumes de saison 42,00 \$

Salade de thon niçoise grillée 32,00 \$

Pâtes Orecchiette avec courge musquée rôtie, chou frisé toscan, pignons de pin grillés et Pecorino Romano 28,00 \$

Dessert

Beignet Churro fourré au fromage à la crème 9,50 \$