

Appetizers Francais

Charcuterie Board

Ask your server about today's house-made terrines and sausages served with house-made preserves, pickles and bread

~ twenty-one / vingt-un ~

Assiette de Charcuterie

Demander au serveur le pâté du jour, terrines et saucisses fait à maison. Servis avec confiture, cornichons et baguette

Cheese Flight

Ask your server about today's cheese selection preserves, fruit, house-made crackers and bread

Planche de Fromages

Demander au serveur la sélection du jour. Servis avec confiture, fruit et croquantes maison et baguette

~ twenty-two / vingt-deux ~

Parisian Onion Soup

five onions, beef broth, fresh toasted baguette, gruyère cheese

Soupe d'oignon Parisienne

cinq oignons, Fond brun, mie de pain grillé, Gruyère

~ ten / dix ~

Nicoise Salad

haricot vert, baby potatoes, niçoise olives, chèvre, seared tombo tuna, poached egg & white anchovy vinaigrette

Salade Niçoise

haricot vert, petites pommes de terre, olive niçoise, chèvre, thon poêlé style <<Tombo>>, œuf poché et vinaigrette d'anchois

~ thirteen / treize ~

Roasted Beet Carpaccio

yellow and red beets, parsnip and chevre, arugula, pumpkin seeds, dates, 'Mighty Trio' cold pressed canola vinaigrette

Betterave Rôti en Carpaccio

betterave jaune et rouge, panais et chèvre, roquette, graines de potiron, datte, vinaigrette canola <<Mighty Trio>> vierge

~ thirteen / treize ~

Bistro Caesar

romaine lettuce, roasted garlic aioli, capers, Alberta pecorino, fried croutons

Salade César

laitue romaine, aioli d'ail rôti, câpres, pecorino d'Alberta, mie de pain grillé

~ thirteen / treize ~

Appetizers Hors d'oeuvres

Escargot 'Meunière'

garlic, shallots, brown butter, wine, herbs,
hazelnut butter, served with fresh baguette

Escargots à la Meunière

Ail, échalotes, beurre brun, vin, herbes,
beurre noisette, servis avec baguette

~ twelve / douze ~

Salt Cod Brandades

tomato sauce, chorizo, parsley,
preserved lemon aioli

Brandade de morue

sauce tomate, chorizo, persil,
aioli citron confit

~ thirteen / treize ~

Mussels 'Provençal'

Fresh tomato broth, fennel, saffron,
wine, herbs and butter
baguette with tapenade

Moules Provençale

bouillon de tomate, fenouil, safran,
vin, herbes et beurre
baguette avec tapenade

~ fifteen / quinze ~

Crispy Duck Leg Confit

Alsatian braised cabbage, pomeyoy
Dijon, herb salad

Confit de Cuisse de Canard

choux d'alsace braisé, dijon pomeyoy,
salad d'herbe

~ fifteen / quinze ~

Steak Tartare

diced fresh beef, cornichons, shallots, Pomeyoy
Dijon, olive oil, capers, herbs, served with
toasted baguette

Tartare de Boeuf

bœuf haché, cornichons, échalotes, pomeyoy
Dijon, huile d'olive, câpre, herbe, servis avec
baguette grillé

~ fourteen / quatorze ~

The Bistro Coquille St. Jacques

pan seared sea scallops, tiger prawn,
tombo tuna, potato 'gaufrette'

Coquille Saint-Jacques du Bistro

pétoncle de mer poêlé, langoustine, thon
rouge style <<Tombo>>
gaufrette de pomme de terre

~ seventeen / dix-sept ~

Entrées Entrées

*Arugula and Walnut Stuffed
Sturgeon Valley Pork Chop*
provençale-style haricots blanc cassoulet,
local squash, pistou

*Côte de Porc Sturgeon Valley
farcies aux noix et roquettes*
cassoulet de haricots blanc à la
provençale, courge, pistou

~ twenty-eight / vingt-huit ~

Pan-seared Rainbow Trout
prawns, horseradish and potato
mousseline, Alberta lentils, roasted root
vegetable salad

Truite arc-en-ciel Poêlé
langoustines, Mousseline parmentier au
raifort, Lentilles d'Alberta, salade de
légumes-racines

~ twenty-eight / vingt-huit ~

Cornish Game Hen Ballantine
rolled hen stuffed with pork, currants,
brandy and herbs, celeriac puree, toasted
brioche, winter greens, port sauce

Ballotine de Coquelet
farce de porc, groseille, brandy et herbe.
Purée de céleri-rave, brioche grillée, verts
d'hivers, sauce au porto

~ twenty-six / vingt-six ~

*Crispy Duck Breast
with House-made Hunter's Sausage*
beetroot spatzle, pickled wild mushrooms,
saskatoons, squash puree, juniper

*Filet de Canard Croustillant
avec saucisson <chasseur>*
spätzles de betterave, champignons sauvage
conservé, baies de saskatoon, purée de courge,
baies de genièvres

~ thirty-one / trente-un ~

Grilled A.A.A. Alberta Striploin
warm potato salad, wild mushrooms, roasted shallots, glazed vegetables, grainy mustard jus

Contre-filet <<A.A.A.>> Grillé
salade pommes de terres tiède, champignons sauvages, échalotes rôties, légumes glacées, jus moutarde <<À l'ancienne>>

~ 8oz thirty-two / trente-deux ~
~ 10oz thirty-six / trente-six ~

Braised Alberta Lamb Shank
espelette roasted olives, orange persillade, Jerusalem couscous, tagine sauce, chef's chutney

Gigot d'agneau Albertaine Braisé
Olives rôti à l'Espelette, persillade d'orange, couscous Jérusalem, sauce tagine, chutney du chef

~ thirty / trente ~

Seared Bison Medallion
with Oxtail Ragout
herb gnocchi, winter greens, local squash puree, braising jus

Noisette de Bison poêlé
avec Ragoût Queue de Boeuf
Gnocchi à l'herbe, verts d'hivers, purée de courge, jus de braisage

~ thirty-two / trente-deux ~

Hand-rolled Tagliatelle 'Puttanesca'
fresh tomato sauce, basil, spiced olives, capers, peppers, arugula, Alberta pecorino, baguette

Tagliatelle roulé à main <Puttanesca>
Sauce tomate, basilic, olive épicée, câpre, poivron, roquette, pecorino albertaine, baguette

~ twenty-two / vingt-deux ~