

# NORCA

restaurant & bar

<b>Soup of the day</b> chef's choice, served with bread	7	<b>Pacific Halibut</b> pan seared with maple syrup + crispy skin + breaded halibut and potatoes croquette + mushroom roll + glazed turnip	36
<b>Soupe du jour</b> choix du chef, servie avec du pain		<b>Flétan du pacifique</b> poêlée à l'érable + peau croustillante + beignet de flétan et pommes de terre + rouleau aux champignons + navet glacé	
<b>Caesar salad</b> add chicken +8	10	<b>Quail</b> Stuffed with chicken and cranberries + French lentils + wild mushrooms + heirloom carrots + demi-glacé	34
<b>Salade Caesar</b> ajoutez du poulet +8		<b>Caille</b> farci de poulet et canneberges + lentilles + champignons sauvages + carottes + jus	
<b>Local cheese and charcuterie board</b> Plateau de charcuterie et fromages locaux	23	<b>Beef burger</b> bacon jam + garlic mayo + melted cheddar Served with home fries or salad	22
<b>Norca poutine</b> rösti potato + St Albert cheese curds + beef gravy	17	<b>Burger de bœuf</b> confiture de bacon + mayonnaise à l'ail + cheddar fondu Servi avec frites maison ou salade	
<b>Poutine Norca</b> rösti + fromage en grains de St Albert + jus de viande		<b>Croque Monsieur</b> Served with home fries or salad	16
<b>Fresh pasta</b> wild mushrooms + cream + pesto + leeks + cherry tomatoes add 1 scallop +7 add 1 tiger prawn +7	21	<b>Croque Monsieur</b> Servi avec frites maison ou salade	
<b>Pâtes fraîches</b> champignons sauvages + poireaux + crème + pesto + tomates cerises ajoutez 1 pétoncle +7 ajoutez 1 crevette tigrée +7		<b>Chocolate Brownie</b> peanut butter mousse + mixed berries coulis + caramel	13
<b>Braised lamb shank</b> pearl barley + dry apricot + grilled rapinis + braised sauce	38	<b>Brownie au chocolat</b> mousse au beurre d'arachide + coulis aux baies + caramel	
<b>Souris d'agneau braisée</b> orge perlé + abricot séché + rapinis grillés + sauce braisée		<b>Vanilla Crème Brulée</b> Crème Brulée à la vanille	12