

## Appetizers

<b>SOUP OF THE DAY</b> .....	\$7
<b>ANTIPASTO</b> .....	\$18
Selection of dried cured meats, assorted cheeses with spiced eggplant, marinated mushrooms, olives, and fresh vegetables	
<b>BRUSCHETTA</b> .....	\$9
Toasted garlic bread topped with tomatoes, garlic, green onions, fresh basil, & goat cheese	
<b>GARLIC BREAD</b> .....	\$6
<b>With cheese</b> .....	\$7
<b>MUSSELS</b> .....	\$15
Fresh cultivated P.E.I. mussels steamed with leeks, garlic, chili peppers, cream, & white wine	
<b>GRILLED SHRIMPS</b> .....	\$15
A skewer of large grilled shrimp brushed with garlic butter served on seasoned rice	

## Salads

<b>MIXED GREENS</b> .....	\$10
A mixture of fresh salad greens with tomatoes, cucumbers and sweet peppers, dried cranberries and sunflower seeds with a choice of citrus olive oil, balsamic or fresh herb vinaigrette	
<b>CAESAR SALAD</b> .....	\$10
Crisp romaine lettuce tossed with creamy Caesar dressing, croutons and crispy pancetta bacon	
<b>With Grilled Chicken</b> .....	\$15
<b>With Black Tiger Shrimp</b> .....	\$15
<b>SPINACH SALAD</b> .....	\$15
Baby garden spinach, mushrooms, dried apricots & red onion drizzled with a zesty lemon mayonnaise dressing	
<b>CANAL RITZ SALAD</b> .....	\$15
A mixture of fresh salad greens, herb-marinated shrimp, feta cheese, tomatoes, cucumbers, & an herb dressing	
<b>GOAT CHEESE SALAD</b> .....	\$15
Warmed hazelnut coated goat cheese rounds, tomatoes, cucumbers, and mixed greens with an herb vinaigrette	
<b>MEDITERRANEAN SALAD</b> .....	\$14
Cubed feta cheese, calamata olives, red onion and tomatoes served on a bed of mixed greens with an herb dressing	
<b>CHICKEN &amp; ROASTED PEAR SALAD</b> .....	\$15
Chicken, roasted pears, gorgonzola cheese, and candied walnuts on a bed of mixed greens	
<b>BEET AND GOAT CHEESE</b> .....	\$12
Spring mix with beets and goat cheese, drizzled with honey mustard dressing	
<b>ARTICHOKE &amp; MUSHROOM SALAD</b> .....	\$15
Field mushrooms, artichoke hearts, black olives & arugula tossed in a grained mustard mayonnaise dressing on top of a bed of mixed greens	
<b>NEW YORK STRIPLOIN SALAD</b> .....	\$17
Slices of tender Angus striploin on a bed of mixed greens, roma tomatoes, red onion and field mushrooms, topped with a creamy gorgonzola dressing	
<b>SMOKED SALMON SALAD</b> .....	\$15
Smoked Atlantic salmon served on mixed greens, with red onion, black olives, and capers drizzled with a citrus oil vinaigrette	

## Hors D'oeuvres

<b>SOUPE DU JOUR</b> .....	7 \$
<b>ANTIPASTO</b> .....	18 \$
Une sélection de viandes fumées et fromages assortis, avec l'aubergine épicée, des champignons marinés, des olives, et des légumes frais	
<b>BRUSCHETTA</b> .....	9 \$
Pain à l'ail grillé garni de tomates, ail, d'échalotes, basilic fraîche, et du fromage de chèvre	
<b>PAIN À L'AIL</b> .....	6 \$
<b>Avec fromage</b> .....	7 \$
<b>MOULES</b> .....	15 \$
Moules fraîches cultivées de I.P-E cuites à la vapeur avec des poireaux de l'ail, des poivrons chiliens, la crème, et du vin blanc	
<b>CREVETTES GRILLÉES</b> .....	15 \$
Une brochette de crevettes grillées et balayées de beurre à l'ail servies sur du riz assaisonné	

## Salads

<b>MESCLUN</b> .....	10 \$
Mélange de salades vertes, graines de tournesol rôties, canneberges séchées, concombres, et poivrons, servi avec le choix d'une vinaigrette d'huile d'olive citronnée, balsamique, ou d'herbes fraîches	
<b>SALADE CÉSAR</b> .....	10 \$
Salade romaine croustillante avec une vinaigrette césar crémeuse, des croutons et du bacon de pancetta	
<b>avec poulet grillé</b> .....	15 \$
<b>avec des crevettes du tigre noir</b> .....	15 \$
<b>SALADE AUX ÉPINARDS</b> .....	15 \$
Épinards frais garnis de champignons, d'abricots et d'oignons rouges arrosés de dijonnaise piquante au citron	
<b>SALADE CANAL RITZ</b> .....	15 \$
Un mélange de salades et de laitues fraîches, crevettes marinées dans des herbes fines, fromage feta, tomates, concombres, et une vinaigrette aux herbes fines	
<b>SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE</b> .....	15 \$
Fromage de chèvre chauffé couvert de noisettes, tomates, concombres et mesclun avec une vinaigrette aux herbes	
<b>SALADE MÉDITERRANÉENNE</b> .....	14 \$
Fromage feta coupé en cube, olives noires, oignons rouges et tomates servie sur un lit de mesclun avec une vinaigrette aux herbes fines	
<b>SALADE AUX POULET ET POIRES RÔTIÉS</b> .....	15 \$
Poulet, poires rôties, fromage gorgonzola et noix confites sur un lit de mesclun	
<b>SALADE AUX BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE</b> ..	12 \$
Fromage de chèvre émietté avec des betteraves, servis sur une salade printanière, avec une vinaigrette au miel et dijon	
<b>SALADE AUX ARTICHAUX ET CHAMPIGNONS</b> ..	15 \$
Champignons, cœurs d'artichauts, olives noires et roquette jeté dans, une mayonnaise à la moutarde à grains vinaigrette sur le dessus d'un lit de mesclun	
<b>SALADE NEW YORK SURLONGE</b> .....	17 \$
De tendres tranches de viande Angus servis sur un lit de salades vertes, des tomates Roma, des oignons rouges et des champignons sauvages garnis de vinaigrette crémeuse gorgonzola	
<b>SALADE DE SAUMON FUMÉ</b> .....	15 \$
Saumon atlantique fumé servi sur salade mesclun avec oignons rouges, des olives noires, des câpres et une vinaigrette d'huile citronnée	

## Sandwiches

- CANAL RITZ SANDWICH** .....\$15  
Grilled chicken breast topped with mozzarella cheese, lettuce, tomato & roasted red pepper mayonnaise served with a side of mixed greens
- CANAL RITZ BURGER** .....\$15  
A house seasoned 8oz prime rib burger topped with crispy pancetta bacon, sautéed mushrooms, and sharp cheddar topped with lettuce, tomato, red onions and basil mayonnaise, accompanied with fries
- SUMMER WRAP** .....\$15  
Grilled chicken, roma tomatoes, cucumber, spinach & mozzarella cheese in a whole wheat tortilla with hummus dressing & a side of mixed greens
- PORTOBELLO BURGER** .....\$15  
A house seasoned 8oz prime rib burger with grilled Portobello mushrooms and melted Swiss cheese topped with a fried onion ring accompanied with fries
- PANINI** .....\$15  
Capicola ham, prosciutto, salami, fresh tomatoes, crisp lettuce with olive oil and fresh oregano and a side of mixed greens
- TZATZIKI CHICKEN SANDWICH** .....\$15  
Grilled chicken breast topped with a Tzatziki sauce with a cucumber and sweet pepper salsa served with a side of mixed greens

## Pasta

### CREAM SAUCE

- CANAL RITZ FETTUCINE** .....\$18  
Our signature pasta - sautéed prosciutto ham and mushrooms in a garlic white wine cream sauce
- WILD MUSHROOM RAVIOLI** .....\$18  
Ravioli stuffed with wild mushrooms in a roasted red pepper cream sauce with Canadian spinach, pancetta bacon & goats cheese

### TOMATO SAUCE

- JAMBALAYA PENNE** .....\$18  
Grilled chicken, shrimp & chorizo sausage, leeks & red pepper in a spicy tomato sauce
- GOAT CHEESE PESTO PENNE** .....\$18  
Pesto penne with goat cheese in a sun-dried tomato pesto sauce garnished with chopped tomatoes
- MEATBALL & WHOLE WHEAT SPAGHETTI** .....\$18  
Meatballs stuffed with ricotta cheese in a homemade plum tomato sauce

### TOMATO CREAM SAUCE

- FOUR CHEESE AND CRANBERRY MANICOTTI** .....\$18  
Pasta tubes stuffed with a mixture of four cheese, and cranberries in a rose sauce
- SEAFOOD TAGLIATELLE** .....\$20  
Tagliatelle with fresh mussels, sea scallops and shrimp in a sundried tomato cream sauce

### OLIVE OIL SAUCE

- WHOLE WHEAT ROTINI** .....\$18  
Whole wheat rotini tossed in garlic and extra virgin olive oil with sweet peppers, black olives, fresh tomatoes, arugula, cracked black pepper & parmesan cheese
- SHRIMP LINGUINE** .....\$20  
Black Tiger shrimps with fresh herbs, roasted garlic, leeks, red peppers, white wine and olive oil topped with fresh shaved Parmagiano Reggiano
- TORTELLINI & FIGS** .....\$18  
Cheese tortellini with pesto, figs, black olives, fresh tomatoes, white wine, fresh basil, olive oil, parmesan cheese & pine nuts

## Sandwiches

- SANDWICH CANAL RITZ** ..... 15 \$  
Poirine de poulet grillé avec fromage mozzarella, de la laitue, des tomates et de la dijonnaise au basilique, le tout accompagné d'un côté de mesclun
- HAMBURGER CANAL RITZ** ..... 15 \$  
Un côté de boeuf de 8oz assaisonnée d'épices maison, servi avec pancetta, champignons sautée. Fromage cheddar et recouvert de laitue, tomates, oignons rouges et mayonnaise à la basilique, servie avec des frites
- WRAP D'ÉTÉ** ..... 15 \$  
Poulet grillé, des tomates Roma, du concombre, des épinards et du fromage mozzarella enveloppé dans un tortilla au blé entier avec du humus et d'un côté de mesclun
- BURGER PORTOBELLO** ..... \$15  
Un côté de bœuf de 8oz assaisonnée d'épices maison, avec des champignons portobello grillés, du fromage suisse fondu, et un rondelle d'oignon, servi avec des frites
- PANINI** ..... \$15  
Jambon capicola et prosciutto, salami, tomates frais, et laitue avec l'huile d'olive et origan frais et d'un côté de mesclun
- SANDWICH DU POULET TZATZIKI** ..... \$15  
Poirine de poulet grillée, garnie d'une sauce tzatziki, avec concombre et une salsa de poivrons servis avec un côté de mesclun

## Pâtes

### SAUCE À LA CRÈME

- FETTUCINE CANAL RITZ** ..... 18 \$  
Nos pâtes signature - jambon prosciutto sauté et champignons dans une sauce crémeuse à l'ail et au vin blanc
- CHAMPIGNON SAUVAGES RAVIOLI** ..... 18 \$  
Ravioli farcies de champignons sauvages nappé d'une sauce crémeuse de poivron rouge grillé avec des épinards canadiens, lard de pancetta et du fromage de chèvres

### SAUCE TOMATE

- PENNE JAMBALAYA** ..... 18 \$  
Poulet grillé, des crevettes et de la saucisse Chorizo, des poireaux et du poivron rouge dans une sauce tomate épicée
- PENNE AU PESTO ET FROMAGE DE CHÈVRE** ..... 18 \$  
Penne au pesto avec du fromage de chèvre dans une sauce pesto fait de tomates séchées, garni de tomates coupées en des
- SPAGHETTI AU BLÉ ENTIER DE BOULETTES DE VIANDE** 18 \$  
Boulettes de viande farcies de fromage ricotta, dans une sauce de tomate faite à la maison

### SAUCE TOMATE CRÈMEUSE

- MANICOTTI AUX CANNEBERGES & QUATRE FROMAGES** 18 \$  
Pâtes en tubes farcies de quatre fromages et canneberges, dans une sauce rosée
- TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER** ..... 20 \$  
Des pâtes aux oeufs, avec des moules, pétoncles de mer, et crevettes, dans une sauce crémeuse aux tomates séchées

### SAUCE DE L'HUILE D'OLIVE

- ROTINIS AU BLÉ ENTIER** ..... 18 \$  
Rotinis au blé entier revenus dans de l'ail et de l'huile d'olive, avec des poivrons sucrés, des olives noires, des tomates fraîches, de l'Arugula, du poivre et du fromage Parmesan
- LINGUINE AUX CREVETTES** ..... 20 \$  
Crevettes du tigre noir aux herbes fraîches, de l'ail rôti, des poireaux, poivrons rouges, vin blanc et huile d'olive, avec du fromage parmigiano reggiano frais
- TORTELLINIS AUX FIGUES** ..... 18 \$  
Tortellinis au fromage avec pesto, des figues, des olives noires, des tomates fraîches, du vin blanc, du basilique frais, de l'huile d'olive, du fromage Parmesan et des noix de pin

**Main Courses** are accompanied with fresh vegetables and roasted garlic mashed potatoes

### Veal

- VEAL MARSALA** .....\$24  
Veal in a sweet marsala wine & mushroom sauce
- FRENCH CUT VEAL CHOP** .....\$37  
14 oz french cut veal chop topped with a blueberry, balsamic and fresh mint reduction served with seasonal vegetables and roasted garlic mashed potatoes

### Chicken

- CHICKEN PICCATA** .....\$24  
Chicken served with lemon slices & capers in a white wine sauce
- CHICKEN BROCHETTE** .....\$22  
Chicken brochette served on a rice pilaf with a Mediterranean salad & tzatziki sauce

### Grill

- GRILLED SALMON** .....\$24  
Grilled Atlantic Salmon with a pernod and fresh fennel cream sauce served with rice and seasonal vegetables
- FILET MIGNON** .....\$35  
8 oz AAA Filet Mignon drizzled with a brandied mushroom cream sauce reduction accompanied by grilled asparagus, seared portobello mushrooms & roasted garlic mashed potatoes

### Pizza THIN CRUST

- CANAL PIZZA** .....\$15  
Grilled zucchini, diced tomatoes, & asiago cheese on a sun-dried tomato pesto
- FOUR CHEESE** .....\$15  
Fontina, myzithra, parmesan, mozzarella, tomato, & red onion on pesto
- CHICKEN & ASPARAGUS** .....\$15  
Grilled chicken, asparagus, red pepper, red onion, & brie cheese
- ARTICHOKE** .....\$15  
Marinated artichokes, grilled zucchini, roasted peppers, & fontina cheese
- SHRIMP & FIG** .....\$15  
Shrimp, capicola ham, dried figs, hot peppers, & mozzarella
- CALABRESE** .....\$15  
Spicy Italian sausage, mushrooms, black olives, hot peppers, & mozzarella
- PEAR & BRIE** .....\$15  
Pears & brie cheese on braised onions
- MEDITERRANEAN** .....\$15  
Feta cheese, black olives, tomatoes, & red onion
- COMBO** .....\$15  
Pepperoni, mushrooms, sweet peppers, & mozzarella
- SHRIMP & GOAT CHEESE** .....\$15  
Shrimp, black olives, goat cheese & sundried tomato pesto
- BLUE CHEESE** .....\$15  
Fresh mozzarella, pancetta bacon, blue cheese, fresh mint and parmesan cheese

### Calzones (STUFFED PIZZA POCKETS) (all calzones are served with a caesar salad)

- SMOKED SALMON CALZONE** .....\$16  
Smoked salmon, red onion, capers and ricotta cheese
- LEMON CHICKEN CALZONE** .....\$16  
Grilled lemon chicken, spinach, ricotta cheese, roasted garlic, & roasted peppers

**Entrées** Les plats principaux sont accompagnés de légumes frais et des patates pillées à l'ail rôtis

### Veau

- VEAU MARSALA** ..... 24 \$  
Veau dans une sauce au vin sucré marsala et champignons
- CÔTE DE VEAU À LA FRANÇAISE** ..... 37 \$  
14 oz. côte de veau à la française garni d'un réduction des bleuets, balsamique et menthe fraîche, servi avec des légumes saisonniers et purée de pomme de terre à l'ail rôti

### Poulet

- POULET PICCAT** ..... 24 \$  
Poulet servi avec des tranches de citrons et câpres dans une sauce au vin blanc
- BROCHETTE DE POULET** ..... 22 \$  
Brochette de poulet servi sur du riz pilaf, salade méditerranéenne et sauce tzatziki

### Grillé

- SAUMON GRILLÉ** ..... 24 \$  
Saumon de l'atlantique grillé, garni d'une sauce crémeuse de pernod et fenouil, servi avec du riz et des légumes saisonniers
- FILET MIGNON** ..... 35 \$  
Filet mignon AAA de 8 oz, arrosé avec des champignons préparés avec du cognac dans une sauce crémeuse. Le tout est accompagné d'asperges grillées, de champignons Portabello saisis et de purée de pomme de terre à l'ail rôtis

### Pizza À CROÛTE MINCE

- PIZZA CANAL RITZ** ..... 15 \$  
Courgettes grillées, tomates coupées en dés, & fromage asiago sur un pesto fait de tomates séchées
- QUATRE FROMAGES** ..... 15 \$  
Fromages fontina, myzithra, parmesan, mozzarella, tomates, et oignons rouges sur du pesto
- POULET ET ASPERGE** ..... 15 \$  
Poulet grillé, asperges, oignons rouges, et du fromage brie
- ARTICHAUT** ..... 15 \$  
Artichauts marinés, courgettes grillées, poivrons rôtis et du fromage fontina
- CREVETTES ET FIGUES** ..... 15 \$  
Crevettes, jambon capicola, figues séchées, poivrons épicés, et fromage mozzarella
- CALABRESE** ..... 15 \$  
Saucisses italiennes piquantes, champignons, olives noires, poivrons épicés, et fromage mozzarella
- POIRE ET BRIE** ..... 15 \$  
Poire et fromage brie sur des oignons braisés
- MÉDITERRANÉENNE** ..... 15 \$  
Fromage feta, olives noires, tomates, et oignons rouges
- COMBINAISON** ..... 15 \$  
Pepperoni, champignons, poivrons rouges sucrés, et du fromage mozzarella
- CREVETTES & FROMAGE DE CHEVRE** ..... 15 \$  
Crevettes, des olives noires, du fromage de chèvre et du pesto aux tomates séchées
- FROMAGE BLEU** ..... 15 \$  
Mozzarella frais, bacon pancetta, fromage bleu, menthe fraîche, et fromage parmesan

### Calzones (POCHETTES DE PIZZA FOURRÉE) (Les calzones sont accompagnés d'une salade César)

- CALZONE AU SAUMON FUMÉ** ..... 16 \$  
Saumon fumé, oignons rouge, épinard câpres et fromage ricotta
- CALZONE AU POULET CITRON** ..... 16 \$  
Poulet mariné dans une sauce au citron, épinard, fromage ricotta, ail, et poivrons rôtis

**Brunch**  
Served Sundays and Holidays  
11:30 a.m. to 1:30 p.m.

<b>HOUSE BENEDICT</b> .....	\$14
One traditional eggs Benedict, and a combination of smoked Atlantic salmon and spinach topped with hollandaise sauce on a toasted English muffin served with home fries and fresh fruit	
<b>EGGS BENEDICT</b> .....	\$12
Poached eggs, capicola ham, and hollandaise sauce on a toasted English muffin served with fresh fruit and home fries	
<b>SALMON BENEDICT</b> .....	\$12
Poached eggs, smoked Atlantic salmon, and hollandaise sauce on a toasted English muffin served with fresh fruit and home fries	
<b>HAM AND POACHED EGG PIZZA</b> .....	\$12
Juliened capicola ham, scallions, parmesan and mozzarella cheese topped with a poached egg	
<b>BREAKFAST PIZZA</b> .....	\$12
Scrambled eggs, pancetta bacon, tomatoes, & fontina cheese	
<b>EGGS FLORENTINE</b> .....	\$12
Poached eggs, fresh spinach, and hollandaise sauce on a toasted English muffin served with fresh fruit and home fries	
<b>QUICHE OF THE DAY</b> .....	\$12
Check the special board for today's creation. The quiche is served with a mixed greens salad	
<b>FRUIT &amp; CHEESE PLATE</b> .....	\$15
Fresh fruit & cheese varieties	
<b>SPARKLING WINE &amp; ORANGE JUICE</b> .....	\$7

**Brunch**  
Servi dimanches et les journées fériées  
de 11h30 à 01h30.

<b>OEUFs BÉNÉDICTES MAISON</b> .....	14 \$
Oeufs bénédicines sur des petits pains grillés, garni de la sauce hollandaise, l'une avec du jambon et l'autre avec du saumon fumé et des épinards, accompagnés de pommes de terre sautées	
<b>OEUFs BÉNÉDICTES</b> .....	12 \$
Oeufs pochés, du jambon capicola, et de la sauce hollandaise, sur des petits pains grillés, servis avec des fruits frais et accompagnés de pommes de terre sautées	
<b>SAUMON BÉNÉDICTES</b> .....	12 \$
Oeufs pochés, saumon de l'Atlantique fumé, et de la sauce hollandaise, sur des petits pains grillés, servis avec des fruits frais et accompagnés de pommes de terre sautées	
<b>PIZZA AUX OEUFs ET JAMBON</b> .....	12 \$
Jambon capicola en julienne avec échalotes, fromage mozzarella et parmesan, recouvert d'un œuf poché	
<b>PIZZA DÉJEUNER</b> .....	12 \$
Oeufs brouillés, bacon pancetta, tomates, et fromage fontina	
<b>OEUFs FLORENTINE</b> .....	12 \$
Oeufs pochés, épinard frais, et de la sauce hollandaise, sur des petits pains grillés, servis avec des fruits frais et accompagnés de pommes de terre sautées	
<b>QUICHE DU JOUR</b> .....	12 \$
Vous êtes priés de vérifier le tableau pour la création spécial de la journée. La quiche est servie avec un côté de mesclun	
<b>PLATEAU DE FRUITS ET FROMAGES</b> .....	15 \$
Fruits frais et fromages varies	
<b>VIN MOUSSEUX ET JUS D'ORANGE</b> .....	7 \$

**LIQUEURS**  
(1 oz)

Amaretto .....	\$8
Bailey's Irish Cream .....	\$8
Bénédictine.....	\$8
B & B .....	\$8
Crème de Menthe.....	\$8
Cointreau .....	\$8
Drambuie.....	\$8
Kahlua.....	\$8
Pernod.....	\$8
Sambuca .....	\$8
South Comfort.....	\$8
Tequila.....	\$8
Calvados .....	\$9
Grappa .....	\$9
Grand Marnier .....	\$9

**COCKTAILS**  
(1.5 oz)

Bloody Caesar.....	\$9
Bloody Mary .....	\$9
Black Russian.....	\$9
Tom Collins.....	\$9
Daiquiri (lime) .....	\$9
Manhattan.....	\$9
Margarita (lime) .....	\$9
Pina Colada.....	\$9
Planters Punch .....	\$9
Rusty Nail.....	\$9
Screwdriver .....	\$9

**BEER**

Domestic Draft from .....	\$7
Domestic Bottles .....	\$6
Imported Brands .....	\$7
Smirnoff Ice .....	\$7

**SPECIALTY COFFEES**  
(1.5 oz)

Delizia - Dark Rum, Kahlua & Amaretto .....	\$8
Spanish - Kahlua & Brandy .....	\$8
Monte Cristo - Kahlua & Grand Marnier .....	\$8
B-52 - Bailey's, Kahlua & Grand Marnier .....	\$8
Irish - Irish Whiskey & Irish Mist .....	\$8
Brazilian - Dark Rum & Kahlua .....	\$8
Bailey's - Bailey's Irish Cream .....	\$8

**PREMIUM**  
(1 oz)

Rye - Crown Royal .....	\$8
Gin - Bombay Sapphire.....	\$8
Vodka - Absolut or Grey Goose .....	\$8

**SPIRITS**  
(1 oz)

Rye - C.C. .....	\$7
Gin - Beefeater .....	\$7
Vodka - Smirnoff .....	\$7
Rum - Bacardi.....	\$7
Scotch - Dewars .....	\$7
Glennfiddich, Johnnie Walker Red.....	\$7
Chivas Regal .....	\$7

**BEVERAGES**

Soft Drinks, Juice, Iced Tea, Milk .....	\$3
Aranciata .....	\$4
Limonata .....	\$4
Lg. Pellingrino .....	\$7
Sml. Perrier .....	\$3
Coffee .....	\$2
Decaffeinated Coffee .....	\$2
Tea .....	\$2
Chamomile, Peppermint .....	\$2
Earl Grey Tea .....	\$2
Apple Cranberry Tea.....	\$2
Green Tea .....	\$2
Espresso .....	\$3
Café Latté .....	\$4
Cappuccino .....	\$4

**COGNAC**  
(1 oz)

Courvoisier V.S. ....	\$9
Remy Martin V.S.O.P.....	\$9

**APERITIFS**  
(2 oz)

Dubonnet - red or white .....	\$7
Cinzano - red or white .....	\$7
Martini Rossi - red or white .....	\$7
Sherry .....	\$7
Bristol Cream .....	\$7
Kirr .....	\$7
Port .....	\$7

**Plus Applicable**  
Taxes on all Prices