

ALL DAY BREAKFAST/ DÉJEUNER TOUTE LA JOURNÉE

Avocado Toast/Rôtis D'Avocats 16

Toasted sourdough, avocado purée, tomatoes, arugula and balsamic glaze/ *Pain au levain grillé, purée d'avocat, tomates, roquette et glaçage balsamique*

Add Egg/ ajouter l'œuf \$2

Add Bacon/ Ajouter du bacon \$4

PLT Sandwich 16

Toasted ciabatta bun, egg, provolone cheese and mayonnaise served with hashbrowns/ *Prosciutto, œuf, tomate, roquette et mayonnaise sur pain ciabatta grillé.*

Add Avocado/ Ajouter de l'avocat \$4

Breakfast Sandwich 13 *Sandwich Déjeuner*

Bacon or ham, fried egg patty, provolone, mayonnaise toasted on ciabatta bread/ *Bacon ou jambon, œuf au plat, provolone, mayonnaise, le tout grillé sur du pain ciabatta*

MEAT & CHEESE/ VIANDE & FROMAGE

Butcher's Board/ Plateau du Boucher 28

Assortiment de fromages, charcuteries et accompagnements avec crostini

Cheese Board/ Assiette de Fromages 19

Assortment of cheeses, fig jam, caramelized walnuts, caper berries and toasted bread/ *Assortiment de fromages, confiture de figues, noix caramélisées, câpres et pain grillé*

STARTERS & SALADS/ ENTRÉES & SALADES

Bruschetta 15

Toasted bread, garlic, seasoned bruschetta, basil, and balsamic glaze/ *Pain grillé, huile d'ail, bruschetta assaisonnée, basilic et glaçage balsamique*

Seasonal Soup/ Soupe de Saison 13

Served with toasted bread/ *Servi avec du pain grillé*

Warm Sicilian Olives/ Olives Siciliennes Chaud 9

A mixture of Italia olives marinated in oil/ *Un mélange d'olives italiennes marinées à l'huile*

House Green Salad/ Salade Verte Maison 15

Spring mix and arugula tossed in balsamic dressing, tomatoes, and cucumbers/ *Mélange de printemps et roquette mélangés dans une vinaigrette balsamique, tomates, et concombres.*

Arugula Salad/ Salade de Roquette 16

Arugula tossed in lemon oil, shaved parmesan/ *Roquette assaisonnée d'huile d'olive infusé au citron et copeaux de parmesan Romano*

Meatballs/ Boulettes de Viande 16

In marinara sauce. Served with parmesan, basil and toasted bread/ *à la sauce marinara. Servies avec parmesan, basilic et pain grillé*

ADD ONS/ AJOUTER

Genoa Salami	3
Calabrese	4
Bacon	4
Prosciutto	4
Chicken/ Poulet	5
Avocado Purée/ Purée d'Avocat	4



vegan



gluten-free



vegetarian



contains shellfish



contains nuts









contains dairy








contains wheat



PIZZETTAS/ PIZZAS

Tomato Mozzarella Pizzetta/ Pizza au Fromage    19
Tomato sauce, mozzarella, basil, garlic oil, salt & pepper/ *Sauce au tomate, mozzarella, basilic, huile d'ail, sel et poivre*

Pesto Goat Cheese Pizzetta/ Pizza au Poulet Pesto    21
Basil pesto, goat cheese, mozzarella/ *Pesto au basilic, fromage de chèvre, mozzarella*

Veggie Pizzetta/ Pizza Végétarienne    20
Tomato sauce, zucchini, bell peppers, red onions, mozzarella/ *Sauce au tomate, oignons rouges, poivrons, courgettes, mozzarella*

Carne Pizzetta/ Pizza Carne   23
Tomato sauce, a trio of cured meats, mozzarella/ *Sauce au tomate, trio de viandes séchées, mozzarella*



BBQ Chicken Pizzetta/ Pizza   23
Barbeque sauce, grilled chicken, onion, mozzarella/ *Sauce barbecue, poulet grillé, oignons, mozzarella*




Substitute gluten free crust/ Remplacez la croute sans gluten 5


PLATES/ ASSIETTES

Butternut Squash Ravioli/ Raviolis à la Courge Butternut    22
Stuffed ravioli tossed in olive oil, basil pesto, goat cheese and topped with fresh basil/ *Raviolis farcis sautés dans de l'huile d'olive, pesto au basilic, fromage de chèvre et garnis de basilic frais*

SANDWICHES




Ham & Gruyere/ Jambon et Gruyère   19
Smoked ham, gruyere cheese, dijon mustard and mayonnaise on a ciabatta. Served with a side salad / *Jambon fumé, gruyère, moutarde de Dijon et mayonnaise sur une ciabatta. Servi avec une salade d'accompagnement*


Grilled Vegetable/ Légumes Grillés    18
Red onions, bell peppers and zucchini with provolone cheese and basil pesto toasted on ciabatta, served with side salad topped with shaved parmesan / *Oignons rouges, poivrons et courgettes avec fromage provolone et pesto au basilic grillés sur un pain ciabatta, servis avec une salade d'accompagnement garnie de copeaux de parmesan Romano*

Grilled Chicken/ Poulet Grillés   20
Grilled chicken with provolone cheese and basil pesto toasted on ciabatta, served with side salad topped with shaved parmesan / *Poulet grillé avec fromage provolone et pesto au basilic grillé sur un pain ciabatta, servis avec une salade d'accompagnement garnie de copeaux de parmesan Romano*

Substitute gluten free bread/ Remplacez le pain sans gluten 2

DESSERTS

New York Cheesecake/ Cheesecake new-yorkais    11
Rich New York style slice of cheesecake topped with caramel sauce/ *Rich tranche de cheesecake à la new-yorkaise nappée de sauce aux framboises.*

Chocolate Torte/ Tarte au Chocolat  13
Flourless chocolate torte served with cocoa powder and whipped cream/ *Tarte au chocolat sans farine servie avec du cacao en poudre et de la crème fouetté*

Add icecream/ Ajouter de la glace \$5

COFFEE/ CAFÉ

Tea/Thé 4
Hot Chocolate/Chocolat chaud 4
Espresso 3
Americano 4
Latte 5
Cappuccino 5
Affogato 9



vegan



gluten-free



vegetarian



contains shellfish



contains nuts




contains dairy



contains wheat

REDS AROUND THE WORLD/ ROUGES DE VALEUR MONDIALE


Tempranillo J. García Carrion Antaño 14
Spain, Rioja, 2019


 **Touriga Nacional** Vicente Faria Animus 15
Portugal, Douro, 2021


Syrah Boutinot Faim de Loup 17
France, Languedoc, 2023

Taste All Three/ Goûtez les trois 15

NEW WORLD REDS/ ROUGES DU NOUVEAU MONDE

 **Malbec** Altos Las Hormiga 18
Argentina/ Argentine, Mendoza, 2023


 **Cab Sauvignon Blend** Lost Inhibitions 16
Canada, Okanagan Valley, 2021

 **Pinot Noir**, Tantalus 'Maija' 22
Canada, Okanagan Valley, 2023

Taste All Three/ Goûtez les trois 19

SHADES OF WHITE/ NUANCES DE BLANCS

Sauvignon Blanc Sunshine Bay 15
New Zealand/ Nouvelle-Zélande, Marlborough, 2024


 **Chardonnay** Haywire 18
Canada, Okanagan Valley, 2021

Pinot Grigio, Citra Terre di Chieti 14
Italy/ Italie, Abruzzo, 2024

Taste All Three/ Goûtez les trois 16

SOMMELIER SERIES/ SÉRIE SOMMELIER


Sangiovese Carobbio Chianti Classico 26
Italy/ Italie, Tuscany, 2018


 **Cabernet Sauvignon Blend** Poplar Grove 24
Canada, Naramata Bench, 2022

Taste Both/ Goûtez les trois 19

BC REDS/ROUGES DE LA C.-B.

Syrah Blasted Church 20
Canada, Okanagan Valley, 2022


  **Merlot Blend** La Stella Fortissimo 22
Canada, Okanagan Valley, 2023

 **Cabernet Franc** Da Silva 22
Canada, Okanagan Valley, Oliver, 2022

Taste All Three/ Goûtez les trois 20

CELEBRATION SPARKLERS/ FEUX DE CÉLÉBRATION


Sparkling Chardonnay Bailly Lapierre 21
France, Cremant de Bourgogne, N.V


 **Sparkling Rosé** Bonaval Cava Brut Rosado 15
Spain, Almendralejo, N.V


 **Sparkling Lambrusco** Villa Di Corlo 19
Italy/ Italie, Emilia Romagna, 2023

Taste All Three 18

FIREPLACE REDS/ ROUGES AU COIN DU FEU



 **Cab Sauv Blend** Glen Carlou Grand Classique 21
South Africa/ Afrique du Sud, Paarl, 2022


 **Cabernet Sauvignon**, Undurruga Sibarís 17
Chile/ Chili, Maule Valley, 2023

 **Cab Sauv Blend** Lost Inhibitions 16
Canada, Okanagan Valley, 2021

Taste All Three/ Goûtez les trois 18

BC WHITES/ BLANCS DE LA C.-B.

  **Riesling** Monte Creek 17
Canada, Thompson Valley, 2022

 **Pinot Gris** Solvero 19
Canada, Okanagan Valley, 2023

 **Chardonnay** Quails' Gate 20
Canada, Okanagan Valley, 2023

Taste All Three/ Goûtez les trois 18

Glass/ Verre 5.5oz Taste/ Dégustation 1.5oz



Local



Sustainable/
Durable



Organic/
Organique



Vegan/
Végétalien



Bipoc-owned/
appartenant aux panc



women-owned/
appartenant aux femmes



biodynamic/
blodynamique

COCKTAILS

Tequila Stardust (2oz)

Espolon Reposado tequila, Chambord, agave, lemon and lime juice, topped with a citrus smoke bubble/ *Tequila Espolon Reposado, Chambord, agave, jus de citron et de lime, surmonté d'une bulle fumée au fumée aux agrumes.*

The Pacific Garden (2oz)

Bombay gin, St Germain liqueur, lime juice, soda water, cucumber and basil/ *Gin Bombay, liqueur St Germain, jus de citron vert, eau gazeuse, concombre et basilic*

Bee's Knee's (2oz)

Bombay gin, lemon juice and honey syrup, topped with a citrus smoke bubble/ *Gin Bombay, jus de citron et sirop de miel, surmonté d'une bulle de fumée aux agrumes*

Espresso Martini (2oz)

Absolut vodka, Kahlua coffee liqueur, simple syrup and cold brew/ *Vodka Absolut, liqueur de café Kahlua, sirop simple et café infusé à froid*

VV Sunrise Spritz (4+1.5oz)

Sparkling wine, Aperol, grapefruit juice and club soda/ *Vin pétillant, Aperol, jus de pamplemousse et soda*

Old Fashioned (2oz)

Alberta Premium whisky®, orange, angostura bitters and simple syrup/ *Whisky Local Spirit, orange, angostura bitter et sirop simple*

Vino 75 Royale (2oz+1.5oz)

Sparkling wine, Bombay gin, simple syrup and lemon juice/ *Vin pétillant, gin Bombay, sirop simple et jus de citron*

Margarita (2oz)

Sauza tequila, triple sec, agave and lime juice/ *Tequila sauza, triple sec, agave et jus de citron vert*

Caesar (1oz)

Absolut vodka, clamato juice, seasonings, garnished with a lime wedge and a charcuterie skewer/ *Vodka Absolut, jus Clamato, assaisonnement, garni d'un quartier de lime et d'une brochette de charcuterie*

MOCKTAILS

Citrus Fizz Spritz

Grapefruit and lime juice, agave and club soda/ *Jus de pamplemousse et de citron vert, agave et soda*

Minted Bliss

Cucumber, fresh mint, lime juice, honey and club soda/ *Concombre, menthe fraîche, jus de citron vert, miel et soda*

Virgin Caesar

Clamato juice, seasonings, garnished with a lime a charcuterie skewer/ *jus Clamato, assaisonnement garni d'un quartier de lime et d'une brochette de charcuterie*

BEER/ BIÈRE

21	Four Winds Lager® - Can (355ml)	9
	Four Winds Pale Ale® - Can (355ml)	9
	Four Winds IPA® - Can (355ml)	9
	Four Winds Saison® - Can (355ml)	9
19	Four Winds Pilsner® - Can (473ml)	10

SPIRITS/ALCOOLS (1oz)

	Absolut vodka	9
18	Okanagan Spirits Vodka®	12
	Espolon Reposado tequila	15
	Sauza silver tequila	10
17	Bombay gin	10
	Okanagan Spirits gin®	13
	Alberta Premium – Canadian Rye	9
17	Crown Royal whisky	10
	Jameson Irish whiskey	11
16	Bacardi white rum	9
	Captain Morgan Spiced rum	10
	Appleton Estate – Signature Blend	10
17	Bailey's Irish Cream	10
	Kahlua Coffee Liqueur	11
	Chambord Raspberry liqueur	14
16	St.-Germain Elderflower liqueur	17

HOT BEVERAGES/

BOISSONS CHAUDES

	Bailey's Coffee (1oz)	12
	Baileys and coffee, topped with whipped cream	
	Irish Coffee (1oz)	13
10	Irish whiskey, brown sugar, coffee, topped with whipped cream	

NA BEVERAGES/ BOISSONS NA

11.50	Philips Iota Pilsner®	6.25
	Non-alcoholic Craft Beer / Bière artisanale sans alcool (335 ml)	
10	Sparkling Riesling Leitz Eins Zwei 0% Non-Alcoholic/ Sans Alcool (250 ml) Germany/ <i>Allemagne, Rheingau, NV</i>	13