

Desserts

- Peanut Crunch** 7
a peanut butter cream with crunchy hazelnut wafer on an almond sponge, topped with a chocolate glaze
- Carrot Cake** 7
a delicious sponge cake finished with cream cheese icing
- Cheesecake** 7
a cheesecake mousse with swirls of raspberry coulis on a shortbread crust
- Rocher** 7
a white chocolate mousse and hazelnut crunch on an almond sponge, topped with white chocolate shavings
- Feature Dessert** 7
ask your server for details

Beverages

- Coffee 2.25
- Tea 2
- Hot chocolate 2.50
- Milk 2.25
- Chocolate milk 2.50
- Chilled Assorted Juices 3.25
- Soft Drinks 2.25
- Italian Natural Spring Water 1 litre / 5.50
500 ml / 3.50
- San Pellegrino Mineral Water 1 litre / 5.50
500 ml / 3.50

Desserts

- « Peanut Crunch »
Une crème au beurre d'arachide avec gaufrette aux noisettes croustillante, sur une éponge d'amande, le tout garni avec un glaçage au chocolat
- Gâteau aux Carottes**
Un gâteau délicieux fini avec un glaçage au fromage à la crème
- « Cheesecake »
Une mousse au fromage avec tourbillons de coulis de framboise sur une croûte sablée
- « Rocher »
Une mousse au chocolat blanc et noisette sur une éponge d'amande, le tout garni de copeaux de chocolat blanc
- Dessert du jour**
Demandez à votre serveur pour plus de détails

Breuvages

- Café
- Thé
- Chocolat chaud
- Lait
- Lait au chocolat
- Jus assorti
- Boisson gazeuse



DINNER SOUPER

Soup

- Soup of the Day** 6
made fresh daily
- French Onion Soup** 8
caramelized onions in a rich beef broth topped with three cheeses
- Lobster Chowder** 11
New Brunswick lobster with potatoes, onions and celery

Salad

- Crowne Caesar** 8
romaine lettuce with Roquefort dressing, Degenhardt bacon and herbed croutons
add grilled chicken breast 5
- Arugula Salad** 9
arugula with red wine and peppercorn vinaigrette, cherry tomatoes and roasted bell peppers
add grilled flank steak 6
- Mixed Greens** 7
baby leaf lettuces with our house dressing, fresh strawberries, toasted almonds and grilled red onions

Soupes

- Soupe de jour** 6
fraîchement préparée chaque jour
- Soupe à l'oignon à la française** 8
oignons caramélisés dans un bouillon de bœuf, nappés de trois fromages
- Chaudrée de homard** 11
homard du Nouveau-Brunswick avec pommes de terre, oignon et céleri

Salades

- Salade César Crowne** 8
laitue romaine avec vinaigrette au Roquefort, bacon Degenhardt et croûtons aux herbes
ajoutez de la poitrine de poulet rôtie 5
- Salade de roquette** 9
roquette avec vinaigrette au vin rouge et aux grains de poivre, tomates cerise et poivrons d'Amérique rôtis
ajoutez du bifteck de flanc grillé 6
- Salade verte composée** 7
jeunes pousses de laitue avec vinaigrette maison, fraises fraîches, amandes et oignons rouges grillés



CROWNE PLAZA®
MONCTON DOWNTOWN
CENTREVILLE



Appetizers

Entrées

- Risotto** 10
wild mushroom risotto with green peas, porcini powder and Parmigiano-Reggiano cheese
- Crab Cakes** 12
trio of snow crab cakes with herbed mayo
- Carpaccio** 9
beef carpaccio with a horseradish aioli, sweet 'n sour onions and capers
- Calamari** 9
lightly dusted and fried calamari served with arrabiata sauce
- Fromaggio Fritto** 9
pan fried provolone with extra virgin olive oil, roasted peppers, kalamata olives and grilled Italian bread
- Shrimp Cocktail** 12
black tiger shrimp served with our chipotle cocktail sauce
- Bruschetta** 9
toasted baguettine with basil butter, Parmigiano-Reggiano, grilled tomatoes, eggplant, zucchini and red onion
- Mussels** 11
freshly steamed PEI mussels with your choice of: Chardonnay and celery or bacon with a Keith's ale cream sauce
- Risotto** 10
risotto aux champignons sauvages, avec pois verts, porcini en poudre et fromage Parmigiano Reggiano
- Beignets de crabe** 12
trio de beignets de crabe des neiges avec mayonnaise aux herbes
- Carpaccio** 9
carpaccio de bœuf avec aioli au raifort, câpres et oignons aigres-doux
- Calmars** 9
calmars légèrement enfarinés et frits, servis avec sauce arrabiata
- Formaggio fritto** 9
provolone poêlé avec huile d'olive extra vierge, poivrons rôtis, olives kalamata et pain italien grillé
- Cocktail de crevettes** 12
crevettes tigrées servies avec notre sauce à cocktail au chipotle
- Bruschetta** 9
baguettine grillée avec beurre au basilic, parmigiano reggiano, tomates grillées, aubergine, zucchini et oignon rouge
- Moules** 11
moules de l'Île-du-Prince-Édouard fraîchement cuites à la vapeur avec votre choix de : Chardonnay et céleri ou bacon avec une sauce crémeuse à la bière Keith's

Entrées

Plats principaux

- 16oz t-bone** 39
served with red wine jus, a loaded baked potato, sautéed pearl onions and seasonal vegetables
- 8oz Tenderloin** 30
served with grainy mustard and tarragon butter, herbed mashed potatoes and grilled vegetables
- Bifteck d'aloiau de 16 oz** 39
servi avec une sauce au jus au vin rouge, une pomme de terre cuite au four toute garnie, des oignons perlés sautés et des légumes de saison
- Filet de 8 oz** 30
servi avec moutarde de grains et beurre à l'estragon, purée de pommes de terre aux herbes et légumes grillés

Entrées continued

Plats principaux suite

- Rib Eye** 24
8 oz
served with wild mushroom jus, roasted baby potatoes and prosciutto wrapped asparagus
- Striploin** 24
8 oz
served with green peppercorn jus, roasted baby potatoes and sautéed vegetables
- add to any steak** 7
2 jumbo pan seared scallops or 5 grilled shrimp
- Fettuccine** 17
hand made pasta tossed with mushrooms, asparagus, kalamata olives, roasted peppers, fresh basil and extra virgin olive oil
- Chicken** 24
honey glazed suprême stuffed with dried apricots and walnuts, served with roasted baby potatoes and buttered broccolini
- Tuna** 23
crusted with pink peppercorns and served rare with stir fried vegetables
- Scallops** 27
served with fettuccine in a Sauvignon Blanc cream sauce, chanterelles, leeks and steamed broccolini
- Halibut** 26
Moroccan spice rubbed, basmati rice and vegetable tagine
- Lobster** 26
tossed with hand made linguine and asparagus in a Pernod cream sauce
- Salmon** 23
maple cranberry glazed with herbed mashed potatoes and prosciutto wrapped asparagus
- Faux-filet** 30
12 oz
servi avec sauce au jus aux champignons sauvages, petites pommes de terre rôties et asperges enroulées dans du prosciutto
- Contrefilet** 35
16 oz
servi avec sauce au jus aux grains de poivre verts, petites pommes de terre rôties et légumes sautés
- ajoutez** 7
2 pétoncles géants saisis à la poêle ou 5 crevettes grillées
- Fettuccine** 17
pâtes faites à la main, sautées avec des champignons, des asperges, des olives kalamata, des poivrons rôtis, du basilic frais et de l'huile d'olive extra vierge
- Poulet** 24
suprême de poulet glacé au miel, farci d'abricots séchés et de noix, petites pommes de terre rôties et broccolini au beurre
- Thon** 23
en croûte de grains de poivre rose, saisi rapidement, et servi avec des légumes sautés
- Pétoncles** 27
servis avec fettuccine dans une sauce à la crème au Sauvignon blanc, servis avec des chanterelles, des poireaux et du broccolini cuit à la vapeur
- Flétan** 26
avec marinade sèche aux épices marocaines, servi avec riz basmati et tajine de légumes
- Homard** 26
sauté avec des linguine faits à la main et des asperges dans une sauce à la crème et au Pernod
- Saumon** 23
glacé aux canneberges à l'érable avec purée de pommes de terre aux herbes et asperges enroulées dans du prosciutto

