



THE RESTAURANT AT THE CN TOWER  
**360**  
LE RESTAURANT DE LA TOUR CN



L'élévation jusqu'au 360 et l'accès gratuit au niveau d'observation principal après votre repas sont inclus avec une commande minimum de 75 \$ par invité en nourriture. Les prix ne comprennent pas les taxes ni les pourboires. English menu available.

# COCKTAILS & BULLES

# PRIX FIXE

2 SERVICES 75 // 3 SERVICES 90

**Pains artisanaux de Thuet** (pour deux personnes) 6  
Beurre fouetté et huile infusée

## CHAMPAGNE & MOUSSEUX 5oz Btl

<b>Réserve 360 Blanc de Blancs,</b> Angels Gate Winery, Brut, 2015, Péninsule du Niagara, Ontario	17	75
<b>Pixie,</b> Rosé, Rosehall Run Vineyards, Comté de Prince Edward, Ontario	18	80
<b>Champagne,</b> Perrier-Jouët Grand Brut, Réserve, France	36	180
<b>Champagne,</b> Moët & Chandon Brut Rosé, Réserve, France	46	230

## COCKTAILS

<b>Ça donne la pêche!</b> Vodka 'Elevation' Dillon's, schnapps à la pêche, mousseux 360, Aperol	18
<b>L'Hydravion</b> Bourbon Jim Beam, Aperol, Amaro Nonino, jus de citron	18
<b>Chante-moi la pomme</b> Gin Elevations de Dillon's, sirop pomme surette, cidre D'Ont Poke the Bear	18
<b>Margarita Rosé</b> Tequila, rosé mousseux, triple sec, jus de lime	20
<b>Le Vesper</b> Gin et vodka 'Elevation' Dillon's, Lillet Blanc	20

## EAU 8

Plate et minérale en bouteille de 750 ml

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Sans péché</b> « Rhum » ambré Fleurie, pamplemousse, sirop de thé orange pekoe, amers d'orange	14
<b>La Garden-Party</b> Seedlip Garden 108, sirop de thé Canoe Lake Blend, lime	14

## À PARTAGER

<b>Charcuteries artisanales du 360</b> Charcuterie maison, pâté, rillettes, pain de mie	33
<b>Huîtres de la Côte Est</b> Servies avec sauce piquante fermentée maison, sauce mignonnette, citron	(six) 24 (douze) 45

## ENTRÉES (AU CHOIX)

### Ailes de canard

Érable à l'ail noir et aux graines de moutarde, poussière de cèpes,  
piments croquants et gingembre

### Moules de l'Île-du-Prince-Édouard

Safran, tomate, levain

### Consommé d'oignon

Bouillon d'os, fromage Niagara Gold, brioche

### Salade de tomates à l'ancienne V

Vinaigrette au verjus et à la pêche, champignons sauvages marinés, laitue  
romaine Little Gem rouge

### Salade de pointes de laitue VG

Laitue iceberg, fromage bleu bénédictin, concombre, tomate ancienne, œuf  
de canard, saveur ranch du 360

## PLATS PRINCIPAUX (AU CHOIX)

### Risotto au safran et à la citronnelle V

Crème de noix de coco, radicchio grillé, huile d'orange sauvage, feuilles de  
moutarde, pomme

### Nouilles de verre froides et chou-fleur grillé V

Pois chiches, kimchi, haricots, graines de sésame, champignons sauvages  
marinés

### Saumon Kuterra

Haricots mijotés façon bistro, chou frisé sauté, beurre vert à l'estragon

### Suprême de poulet aux épices H

Grains anciens, poireaux braisés, jus de cerises pochées

### Côtelette de porc non désossée effilochée

Gruau d'homie, romanesco, gastrique aux airelles et graines de moutarde

### Steak de fer plat

Purée de pommes de terre au confit de tomates, chou braisé au vin rouge, jus  
de cuisson Supplément de 10 \$

### Côte de bœuf rôtie

Vieille 45 jours, coupe de 10 oz, jus de cuisson, purée de pommes de terre,  
asperges grillées Supplément de 15 \$

## DESSERTS (AU CHOIX)

### Gâteau opéra au chocolat

Mousse à l'espresso, génoise au beurre noisette, caramel

### Meringue aux baies et au basilic

Cassis, posset aux mûres, croustillant de fraises, framboises lyophilisées

### Crème brûlée à la noix de coco V

Pêche, biscuit aux amandes

### Brie Brigid cuit

Croûte de croissant, pacanes, crème brûlée à l'érable, gastrique aux poires

### Crème glacée et macarons

Pistache, framboise, orange, coulit de chocolat noir

V Végétalien // VG Végétarien // GF Sans gluten // H Halal

# BAR À FRUITS DE MER 360

## CAVIAR

30g. Servi avec blinis, ciboulette et crème fraîche

### CÔTE EST

Caviar d'esturgeon acadien 140

### CÔTE OUEST

Caviar d'esturgeon blanc biologique Northern Divine 140

## À LA CARTE

Saumon fumé maison 27

Coriandre, kimchi de chou violet, chips de taro, mayo sésame-kewpie

Crevettes à rayures latérales marinées 36

Chutney de tomates séchées, piment serrano, lime

Thon albacore 32

Légèrement fumé, salsa criolla

Demi-homard froid 49

Uni et rémoulade au poivre rose, citron

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### 1 ÉTAGE

6 Huîtres de la Côte Est 95

Sauce piquante maison, mignonnette, citron

Saumon fumé maison

Coriandre, kimchi de chou violet, chips de taro, mayo sésame-kewpie

Demi-homard froid

Uni et rémoulade au poivre rose, citron

### 2 ÉTAGES

12 Huîtres de la Côte Est 220

Sauce piquante maison, mignonnette, citron

Saumon fumé maison

Coriandre, kimchi de chou violet, chips de taro, mayo sésame-kewpie

Homard froid

Uni et rémoulade au poivre rose, citron

Crevettes à rayures latérales marinées

Chutney de tomates séchées, piment serrano, lime

Thon albacore

Légèrement fumé, salsa criolla

### 3 ÉTAGES

18 Huîtres de la Côte Est 360

Sauce piquante maison, mignonnette, citron

Saumon fumé maison

Coriandre, kimchi de chou violet, chips de taro, mayo sésame-kewpie

Homard froid

Uni et rémoulade au poivre rose, citron

Crevettes à rayures latérales marinées

Chutney de tomates séchées, piment serrano, lime

Thon albacore

Légèrement fumé, salsa criolla

Pattes de crabe de l'Île Fogo

Ceviche de pétoncles

# À LA CARTE

## ENTRÉES

Pétoncles 36

Pain perdu salé, confiture de lard de sanglier, ciboulette

Tartare de bœuf 32

Gelée de tamari, croustillant aux truffes, jaune d'œuf de canard sous vide

## PLATS PRINCIPAUX

Morue charbonnière de la Colombie-Britannique (8oz) 58

Beurre noir à l'encre de calmar et aux œufs

Homard poché de la Côte Est (1 ½ LB) 90

Beurre vert à l'estragon

Poitrine de canard King Cole 55

Foie gras, sauce au jus, gastrique aux aïelles

Demi-carré d'agneau de l'Ontario 75

Poire d'Anjou et pistou au romarin

Steaks AAA Canadiens H

Vieillis 45 jours, servis avec jus de cuisson

14 oz Faux-filet 100 10 oz Contre-filet 85 8 oz Filet mignon 95

Côtes de bœuf AAA

Vieillies 45 jours, servies avec jus de cuisson, raifort crémeux

12 oz 85 14 oz 95 16 oz 105

### LE CLASSIQUE: STEAK ET HOMARD

Filet mignon AAA de 6 oz de l'Île-du-Prince-Édouard et demi-homard 130

Épinards à la crème, asperges, purée de pommes de terre, beurre vert à l'estragon, jus au poivre en grains

## ACCOMPAGNEMENTS

(Nous recommandons deux accompagnements avec votre plat principal)

Crevettes sautées 28

Beurre à l'ail, citron grillé

Tomates de vigne grillées 15

Huile d'olive, feta biologique, origan

Asperges sautées 21

Prosciutto de canard, beurre à l'estragon

Rapinis sautés 18

Anchois, ail, chili

Champignons fourragers 18

Vin blanc, beurre, thym

Purée de pommes de terre 16

Ciboulette

Pomme de terre au four 16

Bacon, cheddar vieilli, ciboulette, crème sure

Frites de patate douce 16

Sel de sésame, aioli aux cornichons et yuzu

Frites 19

Sel de truffe noire et de pecorino, chutney de tomates séchées

Grains anciens V 16

Millet, riz blanc et sauvage

# CARTE DES VINS

## ROSÉ

	6oz	9oz	Btl
Riesling/Malbec, Wildass, Stratus Vineyards, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	18	26	70

## BLANC

	6oz	9oz	Btl
Mélange exclusif 360, Over the Top, Megalomaniac Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	15	21	55
Riesling, Süsreserve, Angels Gate Winery, 2017, Péninsule du Niagara, Ontario	14	20	54
Chardonnay, Unoaked, Château des Charmes, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	16	25	70
Pinot Grigio, Dragonfly, Pondview Estate Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	17	25	72
Sauvignon Blanc, Reif Estate Winery, Drea's, 2017, Péninsule du Niagara, Ontario	18	26	83
Chardonnay, Weather Report, Stratus Vineyards, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	21	32	92

## ROUGE

	6oz	9oz	Btl
Mélange exclusif 360, Over the Top, Megalomaniac Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	15	21	55
Cabernet Franc, Dolomite, Cave Spring Cellars, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	14	20	54
Syrah, Creekside Winery, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	17	25	72
Merlot, 13th Street Winery, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	18	26	75
Pinot Noir, Tawse Winery, 2019, Péninsule du Niagara, Ontario	21	32	92
Cabernet Sauvignon/Merlot, Redstone Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	21	32	92

## BIÈRE & CIDRE

Lager Tour CN, Railway City Brewery, St. Thomas, Ontario 473ml/4,2% ABV	14
Pilsner, Steam Whistle Brewery, Toronto, Ontario 473ml/5% ABV	14
Summer Ale, Clearlake Brewing, Torrance, Ontario 473ml/5% ABV	14
Cidre, D'Ont Poke the Bear, London, Ontario 473ml/5,6% ABV	13
Cidre, Duntroon Cyder House, Duntroon, Ontario 473ml/4,3 % ABV	13

## PORTO

	2oz	Btl
Fonseca, blanc	7	62
Kopke, Ruby, Fine	9	90

## VIN DE GLACE

	2oz	Btl
Vidal, Prism Colio Estates, 2014, Péninsule du Niagara, Ontario	18	108
Cabernet Franc, Peninsula Ridge Vineyards, Beal Vineyards, 2013, Péninsule du Niagara, Ontario	20	120
Cabernet Sauvignon, Redstone Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario	24	138
Riesling, Henry of Pelham, 2017, Péninsule du Niagara, Ontario	28	168

## DIGESTIFS

18

### Cafecito Noche

Rhum anejo Havana Club, Kahlua, sirop de thé Canoe Lake Blend

### L'Après-Minuit

Vodka à la vanille "Elevation", Baileys, espresso, crème glacée à la gousse de vanille

### Martini Espresso

Ketel One, sirop d'épices au chocolat, Kahlua, espresso, sucre vanillé

## CAFÉ FILTRE LAVAZZA

4

### Gran Filtro Torréfié Foncé

### Gran Filtro Décaféiné

## ESPRESSO LAVAZZA

Espresso 5

Americano 5

Cappucino 6

Café Latte 6

## THÉ INFUSÉ

5

**Demandez à votre serveur les variétés de thé Pluck**

\* Les prix n'incluent pas les taxes ou les pourboires. Conditions : Les visiteurs qui souhaitent acheter de l'alcool à emporter doivent avoir l'âge légal pour consommer de l'alcool et posséder une pièce d'identité valide émise par le gouvernement. L'alcool acheté à emporter ne peut être consommé sur les lieux de la Tour CN. La nourriture doit être incluse dans l'achat d'alcool, conformément aux règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO).

### 360 À EMPORTER

Vous pouvez maintenant vous procurer nos vins et nos lagers exclusifs à emporter.\*

**Lager Tour CN**, paquet de 4 canettes de 500 ml, Railway City Brewery, St. Thomas, Ontario | Accompagnée de noix à l'érable et épices de Cayenne | 45

**Vin exclusif du 360**, Over the Top, Megalomaniac Winery, 2018, Péninsule du Niagara, Ontario | Accompagné de chocolat artisanal du 360 | Une bouteille pour 45 / Ensemble de 3 bouteilles pour 120