

# terracemenu



WORKING  
TITLE  
KITCHEN BY: *all saints*

## Starters

### Oils, breads, spreads, & dips 7.95

chili oil, lemon & thyme, Valérie's walnut pâté,  
'nduja, mascarpone & confit garlic [vegan option]

### Charcuterie 32

#### Local cheese and Seed-to-Sausage

Chef's selection / Sharing plate  
[gluten free option]

### Oysters

[Market price, ask your server]  
Rockefeller, garlic + herb, classic  
[gluten free option]

### Warm tomato and basil soup 12

confit garlic and marscapone stuffed gougères, basil  
purée, parmesan crisps, summer seedlings  
[vegan and gluten free options]

### Roasted carrots and torched blood orange 14.95

shaved fennel, pumpkin seeds, roasted pecans,  
yeast, lemon thyme vinaigrette  
[vegan and gluten free]

### Chargrilled broccoli 15.95

ajo blanco, basil chimicurri, confit garlic purée,  
vegetable chips, aged parmesan [vegetarian]

## For Children 15

### A fancy drink of choice

Choice of classic burger or frankfurter  
*with ketchup and mustard*

The Merry Dairy Ice Cream cone  
OR fruit cup

## Mains

### Watermelon salad with halloumi 21

mint, pickled shallots, pumpkin seeds, crispy onions  
[gluten free, vegan cheese option]

### Slow-roasted short ribs 28.50

pomme purée demi-glace, roasted turnip,  
pickled iceberg lettuce - *wet salad* [gluten free]

### Working Title Burger 21

7oz sirloin patty, swiss cheese, 'nduja mayo, lemon + thyme  
bun, sweet citrus onion, side salad [veg option]

### Salmon en croûte 25.95

garlic spinach + kale, tartare cream,  
lemon gremolata, herbs

### Heritage tomatoes + torched burrata 23

tomato consommé, red chard, Chervil oil,  
parmesan, field greens, white balsamic

### Leek ash-dusted chicken breast 24.95

celeriac purée, crispy chicken skin,  
king oyster mushrooms, duck fat roasted crushed baby  
potatoes, chicken sauce [gluten free]

## Dessert

### Cheese + biscuits 14.95

### 72% dark chocolate verrine 11

whipped white ganache, cocoa nibs, nougatine  
[nut and gluten-free]

### Lemon Brittany Sable 11

avec meringue et perles de cassis [sans gluten]

### Crème glacée Merry Dairy 8

[workingtitleottawa.com](http://workingtitleottawa.com)

330 LAURIER AVENUE EAST | 613.230.3336

# la carte



WORKING  
TITLE  
KITCHEN BY: *all sweets*

## Entrées

### Pain, huiles et pâtes à tartiner 7.95

huile de chili, citron & thym, pâté noix de Valérie,  
'nduja, mascarpone & ail confit [végétalienne disponible]

### Charcuterie 32

#### Fromage et Seed-to-Sausage

Sélection du chef, à partager  
[sans gluten disponible]

### Huitres

[Prix du marché, demandez au serveur]  
Rockefeller, ail+herbe, classique  
[sans gluten disponible]

### Soupe de tomates et basilic 12

gougères farcies à l'ail confit et mascarpone purée de  
basilic, chips de parmesan, semis d'été (végétalienne)

### Carottes rôties, orange sanguine flambée 14.95

Fenouil émincé, graines de citrouille, pacanes rôties,  
levure, vinaigrette au thym citron  
(sans gluten, végétalienne)

### Brocolis grillés 15.95

ajo blanco basilic chimichurri, purée d'ail confit,  
chips de légumes, parmesan vieilli

## Enfants 15

### Choix du boisson

### Choix de burger classique

OU saucisse de Francfort avec ketchup et moutarde

Cornet de crème glacée Merry Dairy

OU coupe de fruits

## Plats

### Salade de pastèque avec Halloumi 21

menthe, crème aigre, échalotes marinées graines de  
citrouille, oignons croustillants,  
[fromage végétalien disponible]

### Côtes levées rôties lentement 28.50

demi-glace, purée de pomme navet rôti,  
laitue iceberg marinée

### Burger Working Title 21

entrecôte, fromage suisse, mayo 'nduja, pain citron +  
thym oignon doux aux agrumes, salade  
d'accompagnement [végétalienne disponible]

### Saumon en croûte 25.95

épinards, ail, kale, crème tartare, gremolata,  
citron, herbes

### Tomates héritage et burrata flambée 23

consommé de tomates, bette à carde,  
huile de cerfeuil, parmesan, verdure des champs  
balsamique blanc (fromage végétalien disponible)

### Poitrine de poulet saupoudrée de cendre de poireau 24.95

purée de céleri-rave, peau de poulet crouillante,  
pleurotes royal écrasé de pommes de terre grelots rôties  
au gras de canard, sauce poulet

## Dessert

### Fromage + craquelins 14.95

### Verrine chocolat noir 72% 11

ganache blanche fouettée, nougatine de gru de cacao  
[sans noix et gluten]

### Sablé Breton 11

lemon, meringue et perles de cassis [sans gluten]

### Crème glacée Merry Dairy 8