

LE MIDI LE SOIR L'APRÈS LES EXTRAS LIVRAISON DÉJEUNER



ENTRÉES

ZUPPA <i>Soupe de la journée.</i>	\$7.00	ESCARGOT À L'AIL <i>Avec beurre à l'ail.</i>	\$12.00	FONDUE PARMESAN <i>Parmesan fondu avec sauce tomate et mayonnaise aioli.</i>	\$12.00
SAUMON FUMÉ <i>Saumon de l'Atlantique, oignons rouges et câpres.</i>	\$14.00	CALMARS <i>Calmars frits avec sauce tomate piquante et citron.</i>	\$15.00	SAUCISSES ITALIENNES <i>Sauce tomate, poivrons et basilic.</i>	\$14.00
COQUILLE ST-JACQUES <i>Fruits de mer assortis avec purée de pomme de terre et béchamel.</i>	\$15.00	CRAB CAKES <i>Servi avec sur sauce tomate et mayonnaise aioli.</i>	\$15.00	MOULES MARINARA <i>Moules fraîches, anchois, sauce tomate, vin blanc, câpres et persil.</i>	\$12.00
AUBERGINES PARMIGIANA <i>Panurées avec mozzarella, sauce tomate et basilic.</i>	\$12.00	BRUSCHETTA CAMPAGNOLA <i>Tomates en dés, poivrons, oignons rouges, basilic, câpres, olives noires, échalotes fraîches, origan, zeste de citron, réduction balsamique et fromage feta émietté.</i>	\$12.00	PAIN À L'AIL	\$4.00
GRATINE	\$7.00				



SALADES

MAISON <i>Salade Mésclun avec tomates cerises, concombres et vinaigrette maison.</i>	\$7.00	CÉSAR <i>Salade César, parmesan et croûtons.</i>	\$9.00	ROQUETTE <i>Huile d'olive, tomates cerises, copeaux de parmesan et réduction balsamique.</i>	\$13.00
--	--------	--	--------	--	---------



TARTARES

SAUMON (ENTRÉE) <i>Saumon frais de l'Atlantique, mangue, avocat, câpres, grains de sésame, coriandre, zriracha épicé et huile d'olive.</i>	\$22.00	SAUMON (PLAT PRINCIPAL) <i>Saumon frais de l'Atlantique, mangue, avocat, câpres, grains de sésame, coriandre, zriracha épicé et huile d'olive.</i>	\$26.00	BOEUF (ENTRÉE) <i>Filet mignon en cube, câpres, Dijon, échalotes, ciboulettes, zriracha épicé et huile d'olive.</i>	\$24.00
BOEUF (PLAT PRINCIPAL) <i>Filet mignon en cube, câpres, Dijon, échalotes, ciboulettes, zriracha épicé et huile d'olive.</i>	\$30.00	HOMARD (ENTRÉE) <i>Homard frais, caviar, grains de sésame, mangue, pomme verte, micro verdure avec vinaigrette asiatique au gingembre.</i>	\$24.00	HOMARD (PLAT PRINCIPAL) <i>Homard frais, caviar, grains de sésame, mangue, pomme verte, micro verdure avec vinaigrette asiatique au gingembre.</i>	\$30.00



MOULES

MOULES ET FRITES \$23					
DIJONNAISE <i>Duo mouarde de Dijon, crème, vin blanc et échalotes.</i>	\$0.00	MARIANA <i>Anchois, sauce tomate, vin blanc, câpres et persil.</i>	\$0.00	ROQUEFORT <i>Crème et fromage Roquefort.</i>	\$0.00
MADAGASCAR <i>Cognac, crème et poivre vert de Madagascar.</i>	\$0.00	FLAMANDE <i>Vin blanc, poireaux et crème.</i>	\$0.00	MARINIÈRE <i>Vin blanc, citron et beurre.</i>	\$0.00
MATRICHIANA <i>Sauce tomate, Vin blanc, piments forts, oignons, saucisses émietées et persil.</i>	\$0.00	GORGONZOLA <i>Fromage bleu, saucisses émietées, ail, échalotes et ciboulette.</i>	\$0.00		



PÂTES

SPAGHETTI NAPOLITAIN <i>Sauce tomate et basilic.</i>	\$17.00	SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Sauce à la viande traditionnelle.</i>	\$18.00	FETTUCCINI PRIMAVERA <i>Légumes saisonniers, huile d'olive, ail et fines herbes.</i>	\$18.00
PENNE ROMANOFF <i>Sauce tomate, crème, poivre noir concassé, échalotes, flambé à la vodka.</i>	\$19.00	FETTUCCINI ALFREDO <i>Crème, beurre et parmesan.</i>	\$19.00	TORTELLINI ROSE <i>Farci de viande, sauce tomate, crème et parmesan.</i>	\$19.00

NOS CLASSIQUES \$22

SPAGHETTI CARBONARA <i>Crème, œuf, échalotes et pancetta.</i>	\$0.00	PENNE DI TRIESTE <i>Sauce tomate, crème, parmesan, prosciutto et champignons.</i>	\$0.00	GNOCCHI CON BOCCONCINI <i>Crème, beurre, échalotes, ail, bocconcini fondu et ciboulette.</i>	\$0.00
PENNE AVEC SAUCISSES <i>Sauce tomate, saucisses italiennes, rapini, poivrons et ail.</i>	\$0.00	LINGUINI CON LUMACHE <i>Crème, parmesan, tomate séchées et basilic.</i>	\$0.00	FETTUCCINI CANARD CONFIT <i>Crème, beurre, parmesan, duo de champignons, ail, basilic et persil.</i>	\$0.00
RAVIOLI BRASATO <i>Farci au boeuf, duo de champignons, thyn, ail, tomates cerises et fond de veau.</i>	\$0.00	PENNE AU POULET <i>Huile d'olive, ail, poulet, légumes saisonniers, tomates séchées et fines herbes.</i>	\$0.00	TAGLIATELLE DEL BOSCO <i>Champignons assortis, ail, huile d'olive, vin blanc, tomates séchées, feta émiettée, fines herbes et roquette.</i>	\$0.00

DI MARE

LINGUINI DI MARE <i>Moules, palourdes, ail, crème, vin blanc, poivre de Madagascar, échalotes et parmesan.</i>	\$26.00	LINGUINI CON GAMBERI <i>Sauce tomate, crème, crevettes, ail, épinards et feta émiettée.</i>	\$24.00	FETTUCCINI NASTABA <i>Saumon fumé, crème, poivre noir concassé et aneth.</i>	\$23.00
--	---------	---	---------	--	---------

TAGLIATELLE PESCATORE \$30.00

Sauce tomate, vin blanc, câpres, ail, échalotes, crevettes, moules, palourdes, calmars et pétoncles.

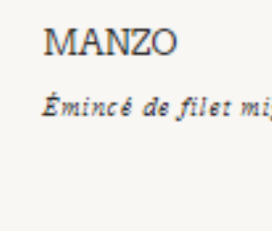
FORNO \$22

LASAGNE PASTICCATA <i>Couches de pâtes, sauce à la viande, œufs, crème, champignons et mozzarella fondu.</i>	\$22.00	CANNELLONI <i>Farci de viande, ricotta, fines herbes, sauce tomate et mozzarella fondu.</i>	\$22.00		
--	---------	---	---------	--	--



PIZZAS

MARGUARITA <i>Mozzarella, tomates tranchées, basilic, huile d'olive et sauce à pizza.</i>	\$16.00	VEGETARIENNE <i>Légumes sautés, olives noires, mozzarella, huile d'olive et sauce à pizza.</i>	\$18.00	DI MANZO <i>Saucisses émietées, pepperoni, pancetta, ail, oignons rouges, tomates séchées, mozzarella et parmesan.</i>	\$21.00
PROSCIUTTO ET ROQUETTE <i>Prosciutto, champignons portobello, poivrons, roquettes, huile d'olive et sauce à pizza.</i>	\$19.00				

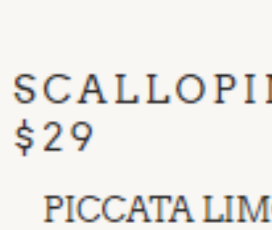


POUTINES GOURMETS

MANZO <i>Émincé de filet mignon, sauce aux poivres.</i>	\$24.00	ITALIANA <i>Saucisses italiennes, pancetta, sauce marsala.</i>	\$22.00	CHICKEN <i>Poulet affiché, duo de champignons, poivre vert, sauce demi-glace crémeuse.</i>	\$21.00
---	---------	--	---------	--	---------

DUCK CONFIT \$23.00

Canard confit, sauce Porto.



VEAU

SCALLOPINI \$29					
PICCATA LIMONE <i>Vin blanc, câpres et citron.</i>	\$0.00	DUO PEPE <i>Crème, cognac, poivres roses et verts.</i>	\$0.00	MARSALA <i>Demi-glace, champignons et vin Marsala.</i>	\$0.00

SAN DANIELE \$0.00

Prosciutto, épinards, crème et demi-glace.

DIJONNAISE \$0.00

Crème, duo de mouarde de Dijon.

CHAMPIGNONS SAUVAGES \$0.00

Tomates séchées, duo de champignons et fromage de chèvre.



DE LA TERRE

ENTRECÔTE <i>16oz - Avec épices à steak.</i>	\$44.00	MAGRET DE CANARD <i>Sauce demi-glace aux framboises et Porto.</i>	\$36.00	FILET MIGNON - 8OZ <i>Angus AAA, sauce aux poivres.</i>	\$42.00
--	---------	---	---------	---	---------

CONTRE-FILET N.Y. - 12OZ \$42.00

Angus AAA, sauce aux poivres

CARRÉ D'AGNEAU \$44.00

Sauce demi-glace aux framboises et Porto.

MOSAIC SURF & TURF \$54.00

Filet mignon 6oz, crevettes géantes, queue de homard et beurre à l'ail.

POULET CAMPAGNOLA \$28.00

Poitrines de poulet grillées, tomates en dés, poivrons, oignons rouges, basilic, câpres, olives noires, échalotes fraîches, origan, zeste de citron, réduction balsamique et fromage feta émietté.



DE LA MER

CUISSES DE GRENOUILLES <i>Frites à la perfection.</i>	\$28.00	SAUMON DE L'ATLANTIQUE <i>Jus de citron, origan, ail et huile d'olive.</i>	\$30.00	CREVETTES GEANTES (6) <i>Crevettes grillées avec sauce à l'ail à la crème.</i>	\$40.00
---	---------	--	---------	--	---------

THON QUEUE JAUNE \$38.00

Strobé de queue de sésame, servi mi-saignant, sauce Yuzu Ponzu au gingembre et mayonnaise Mizabi aioli.

CREVETTES GEANTES (6) \$40.00

Crevettes grillées avec jus de citron, huile d'olive, ail et origan.

PRISE DU JOUR

Prix du marché



MENU POUR ENFANTS

PORTION ENFANT \$10					
PIZZA PEPPERONI <i>Sauce à pizza, pepperoni et mozzarella.</i>	\$12.00	PIZZA MARGUARITA <i>Sauce à pizza, mozzarella et tomates.</i>	\$0.00	SPAGHETTI / PENNE <i>Choix de sauce tomate ou à la viande.</i>	\$0.00
POUTINE <i>Sauce BBQ et fromage en grains.</i>	\$0.00	TENDRES DE POULET <i>Poulet pané avec frites.</i>	\$0.00	FILET DE POULET <i>Poitrine de poulet grillé avec frites.</i>	\$0.00

12 ans et moins. Liqueur ou jus et un dessert inclus.

GRATUITS *
Tous les dimanches

