

Potages

Potage du moment	4,95	Minestrone	6,50
-------------------------------	------	-------------------------	------

Entrées

Salade du marché	6,25	Fondue parmesan à l'italienne	10,50
Salade César	10,25	Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse ou mozzarella	10,95
Joue de veau au Porto	14,50	Cocktail de crevettes tigrées	13,95
Bruschetta « maison »	9,50	Tartare de saumon	13,95
Croustillant de chèvre chaud, pommes et noix	11,25	Feuilleté d'asperges et crevettes nordiques, sauce Mornay	11,50
Escargots à l'ail	9,25	Calmars grillés, poivrons rôtis, ail & citron	10,50
gratinés	10,75	Crêpe aux fruits de mer	13,95

Croûte mince

Croûte à pizza sans gluten + 5\$

Pizza

Napolitana	12,95	Pétoncles & crevettes	20,95
Sauce tomate, mozzarella		Sauce tomate, pétoncles, crevettes nordiques, mozzarella	
Al Prosciutto	19,75	Elisabetta	20,95
Sauce tomate, prosciutto, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan		Sauce tomate, jambon, fromage bleu, jalapeños, oignons caramélisés, champignons, mozzarella	
Anatra	20,95	Rustica	19,95
Canard confit, champignons, oignons rouges, béchamel rosée, provolone, mozzarella		Saucisses italiennes, jambon, olives noires, tomates cerises confites, mozzarella	
Pescatora	19,95	Canadiana	17,95
Sauce tomate, pepperoni, saucisses italiennes, bacon, mozzarella		Sauce tomate, pepperoni, poivrons doux, champignons, mozzarella	
Al Pesto	18,50	Giardiniera	19,95
Pesto de basilic, tomates italiennes, parmesan, mozzarella		Brocoli, chou-fleur, courgettes, champignons, poivrons doux, asperges, oignons, sauce tomate ou béchamel , mozzarella	
Athena	19,75	Frutti di mare	21,95
Sauce tomate, artichauts, tomates confites, olives kalamata, feta, mozzarella, roquette		Béchamel, pétoncles, crevettes nordiques, palourdes, mozzarella	
Salsiccia	18,00	Polpette	20,95
Sauce tomate, chair de saucisse, brocoli, mozzarella		Sauce à la viande, boulettes de viande, mozzarella	

Ajout de garniture au choix

Champignons, poivrons verts et rouges, oignons rouges, olives noires, sauce tomate ou béchamel.....	2,50	Fromage mozzarella, parmesan ou cottage, bacon, jambon, pepperoni, prosciutto, poulet, saucisses italiennes, crevettes nordiques, pesto, escargots, tomates cerises confites, piments jalapeño, cœurs d'artichaut.....	3,50
---	------	--	------

Pâtes sans gluten
+ 3 \$

Spaghetti

	1/2 port.	1 port.		1/2 port.	1 port.
Spaghetti Pomodoro <i>Dés de tomates, échalotes, ail, vin blanc, touche de sauce tomate</i>		16,95	Spaghetti aux escargots <i>Escargots, dés de tomates fraîches, échalotes, ail, vin blanc, légèrement tomaté</i>		20,95
Spaghetti sauce à la viande <i>Merveilleux mélange de viande et d'épices qui rend cette sauce inoubliable depuis 1976!</i>	14,95	18,95	Spaghetti au pesto de basilic <i>Basilic, noix de pin, parmesan, ail, huile d'olive</i>		21,95
Spaghetti boulettes de viande <i>Une recette typiquement italienne, les boulettes sont dodues et tendres</i>	15,95	20,95	Spaghetti « Fruits de mer » <i>Pétoncles, chair de crabe et de homard, crevettes tigrées, palourdes, sauce blanche ou rosée</i>	25,95	29,95
Spaghetti Farfelu <i>Populaire depuis 1976! Les trois sauces : tomate, à la viande et boulette de viande</i>		21,50	Spaghetti Oceano <i>Pétoncles, crevettes nordiques, huile d'olive, échalotes, touche de crème</i>		23,95
Spaghetti au gratin <i>Sauce à la viande, recouvert de fromage, gratiné au four</i>	17,50	21,50	Spaghetti alla Gigi <i>Riche mélange de pâtes, prosciutto, champignons, échalotes, crème rosée et parmesan</i>		27,95
Spaghetti aux champignons sauvages <i>Champignons de paris, pleurotes, shiitake, porcini & bolets jaunes</i>		18,95	Spaghetti « Spécial Dupont » <i>Chair de homard et de crabe, pétoncles, crevettes nordiques, vin blanc, sauce à la crème rosée relevée à l'estragon</i>		36,00
Spaghetti Végétalien <i>Merveilleux mélange de « sans-viande » à base de protéine de soya et d'épices qui rendent cette sauce inoubliable depuis 2016!</i>		19,50			

Pâtes au four

Lasagna <i>Sauce à la viande, fromage cottage et mozzarella</i>	16,95	20,95
Lasagne maison <i>Sauce à la viande, pepperoni, poivrons, champignons et mozzarella</i>	17,95	22,95
Lasagne jardinière <i>Courgettes, chou-fleur, brocoli, carottes, sauce tomate, béchamel et mozzarella</i>		22,95
Manicotti maison <i>Pâtes farcies aux épinards et bœuf, sauce tomate et béchamel, gratinées</i>		24,95

Spécial enfants

10 ans et moins

Incluant profiteroles au chocolat ou aux framboises, verre de lait, jus ou boisson gazeuse

Au choix..... 8,95

Les lasagnes maison ou lasagna ou les pâtes et sauce au choix :

*Sauces : tomate, à la viande, au gratin ou Alfredo
Pâtes : fettucine, spaghetti, pennine ou tortellini*

EXTRAS

<i>Boulette de viande</i>	1,50	<i>Sauce tomate ou Arrabiata</i>	2,50
<i>Champignons sautés</i>	3,50	<i>Sauce à la viande</i>	2,75
<i>Fromage (mozzarella, suisse, provolone, au choix)</i>	3,50	<i>Sauce crème Alfredo</i> (1/2 portion)	4,00
<i>Crevette tigrée</i>	1,75 (1 portion)	5,00

Pâtes

Pâtes sans gluten
+ 3 \$

	1/2 port.	1 port.		1/2 port.	1 port.
Fettucine Alfredo rosée ou blanche	19,50	24,50	Risotto à l'effiloché de veau		22,50
<i>Délicieux mélange de pâtes, beurre, crème et fromage parmesan</i>			<i>Effiloché de veau à la bière St-Ambroise, parmesan</i>		
Fettucine Carbonara	20,95	25,95	Risotto aux champignons sauvages		22,50
<i>Lardons, parmesan, échalotes, déglacé au vin blanc, crème</i>			<i>Champignons de paris, pleurotes, shiitake, porcini & bolets jaunes, parmesan</i>		
Fettucine maraîcher		21,95	Raviolis au fond de veau et Porto		22,50
<i>Poivrons rôtis, fenouil, courgettes, poireau, oignons, champignons, carottes, dés de tomate, vin blanc, fond de volaille et aromates, légèrement crémé</i>			<i>Pâtes farcies au bœuf, champignons, fond de veau et Porto</i>		
Fettucine au confit de canard		25,95	Risotto « Frutti di Mare »		23,95
<i>Canard confit, champignons, échalotes, demi-glace, touche de crème et parmesan</i>			<i>Crevettes nordiques, calmars, moules, palourdes, crème, parmesan</i>		
Fettucine Calabrese		23,50	Tortellini Mamma Rosa	20,95	25,95
<i>Saucisses italiennes, poivrons rôtis, vin blanc, ail, échalotes, sauce légèrement tomatée</i>			<i>Pâtes farcies au veau et au fromage, échalotes, fromage parmesan, sauce à la crème rosée</i>		
Fettucine all'orientale		23,95	Fettucine à la pieuvre grillée		27,95
<i>Poulet, lait de coco, légumes sautés, cinq épices chinoises</i>			<i>Dés de tomates, lardons, échalotes, ail, vin blanc, touche de sauce tomate</i>		

Les viandes et poissons

Escalope de veau aux champignons	27,95	Tartare de saumon	23,50
<i>Escalope de veau nappée de sauce demi-glace aux champignons légèrement crémée, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison</i>		<i>Servi avec croûtons et verdure</i>	
Escalope de poulet « Parmigiana »	22,95	Saumon miel et moutarde	25,75
<i>Escalope de poulet panée, recouverte de sauce tomate et gratinée, accompagnée de notre spaghetti sauce à la viande</i>		<i>Mariné au miel et à la moutarde, grillé, servi avec fettucine Alfredo et légumes de saison</i>	
Escalope de veau « Parmigiana »	25,95	Joues de veau au Porto	28,95
<i>Jeune veau tendre pané, recouvert de sauce tomate, gratiné, accompagné de spaghetti sauce à la viande</i>		<i>Braisées dans un fond de veau et porto, servies avec pâtes et légumes de saison</i>	
Burger de bœuf	14,95	Bavette de bœuf aux oignons caramélisés	23,95
<i>Tomates, salade, oignons caramélisés, mayonnaise, servi avec salade du marché</i>		<i>Servi avec pomme de terre rissolées et salade</i>	

EXTRAS

Boulette de viande	1,50	Sauce tomate ou Arrabiata	2,50
Champignons sautés	3,50	Sauce à la viande	2,75
Fromage (mozzarella, suisse, provolone, au choix)	3,50	Sauce crème Alfredo	4,00
Crevette tigrée	1,75 (1/2 portion)	5,00
	 (1 portion)	

Bières

L'Alchimiste - Claire (Québec, blonde) 5 %	7,00	Peroni (Italie, blonde) 5 %	7,00
L'Alchimiste - Bock de Joliette (Québec, rousse) 6 %	7,00	Smirnoff Ice 7 %	7,00
L'Alchimiste - Écossaise (Québec, brune) 5 %	7,00	Heineken désalcoolisée (Hollande, blonde) 0 %	7,50
L'Alchimiste - IPA (Québec, IPA) 5 %	7,00	Kombucha Rise (Québec, citronnelle) 0 %	8,00
L'Alchimiste - Blanche (Québec, blanche) 5 %	7,00		

Apéritifs, Cocktails & Digestifs

Vin apéritif (Martini).....	7,50	Sambuca, Amaretto, Grand Marnier	7,95
Pineau des Charentes, Kir, Spritzer	7,95	Cognac Courvoisier, Calvados Boulard	9,95
Bloody Caesar, Sex on the Beach, Dry Martini	7,95	Scotch Glenfiddich, Belvedere Vodka, Ciroc Coco .	11,95
Rhum & Coke, Gin Tonic, Vodka Orange	7,95	Cafés alcoolisés – Brésilien, Espagnol, Irlandais	9,95

Cocktails glacés

en saison estivale

	sans alcool	alcoolisé
Daiquiri aux fraises	5,95.....	8,75
Piña Colada	5,95.....	8,75
Margarita		8,75

Eau gazeuse

San Pellegrino	verre	3,95.....	500 ml	5,95
			750 ml	6,95

Sangria

	verre	½ pichet	pichet
.....	8,50	23,95..	32,95

Portos

LBV Taylor Fladgate	8,50
10 ans Tawny Taylor Fladgate	12,95

