

## MENU POUR EMPORTER

### ENTRÉES

|  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| <b>CARPACCIO DE BOEUF</b><br>oeuf cru, huile de truffes, champignons, parmesan, rémoulade  | \$19.00 | <b>SALADE CÉSAR</b><br>laitue romaine, bacon, croûtons de feta             | \$13.00 |
| <b>SALADE VERTE</b><br>huile d'olive, vieux balsamique, croûtons de feta, tomates fraîches | \$11.00 | <b>PLATEAU DE CHARCUTERIES</b><br>3 variétés de charcuteries et condiments | \$20.00 |

### PÂTES - TARTARES - BRAISÉ

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| <b>BOLOGNESE</b><br>linguini, boulettes de viande, ricotta, basilic, champignons et tomates marinées | \$27.00 | <b>OSSO BUCCO</b><br>rigatoni pomodori, gremolata, pignons de pins  | \$35.50 |
| <b>LISCIO</b><br>rigatoni, sauce rosée, tomates marinées, pancetta, champignons, ricotta, ail rôti   | \$20.00 | <b>TARTARE DE THON</b><br>aux concombres, foccacia de romarin       | \$21.00 |
| <b>CARBONARA</b><br>parpadelle, sauce crème, pancetta, parmesan, oeuf                                | \$20.00 | <b>TARTARE DE BOEUF</b><br>aux pêches truffées, foccacia de romarin | \$21.00 |
| <b>RAVIOLI</b><br>de ricotta, jus de veau, champignons sauvages, boeuf braisé, huile de truffe       | \$28.50 |   |         |

### PIZZAS

|   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| <b>CLASSIQUE</b><br>mozzarella fior di latte, basilic frais                         | \$16.00 | <b>CHORIZO</b><br>chorizo, chèvre, tomates confites, roquette  | \$19.50 |
| <b>PEPPERONI</b><br>mozzarella fior di latte, pepperoni                             | \$17.00 | <b>SAUCISSES</b><br>saucisses italiennes, épinards, piments  | \$19.00 |
| <b>VÉGÉTARIENNE</b><br>mélange de légumes marinés, pesto basilic, ricotta, roquette | \$19.50 | <b>MORTADELLE</b><br>huile d'olive, mortadelle aux pistaches, pesto de roquette, ail, portobella, gorgonzola | \$21.00 |

### DESSERTS

|   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| <b>CANNOLIS</b><br>cannolis farcis de ricotta au citron et chocolat   | \$10.00 | <b>TIRAMISU</b><br>tiramisu parfumé de cognac et de kahlua | \$10.00 |
| <b>FONDANT DE CHOCOLAT - À CUIRE À LA MAISON</b><br>mi-cuit de chocolat à cuire à 450 degrés, entre 12 et 18 minutes. | \$10.00 |  |         |

## ÉPICERIE

### EN POT - 212 ML

|                   |                           |         |
|-------------------|---------------------------|---------|
| tapenade d'olive  | TAPENADE D'OLIVE          | \$7.00  |
| pesto de tomates  | PESTO DE TOMATES          | \$7.00  |
| semies sèches     |                           |         |
| pêches truffées   | PÊCHES TRUFFÉES           | \$20.00 |
| +13\$             |                           |         |
| cerises noires    | CERISES NOIRES ITALIENNES | \$17.00 |
| italiennes +10\$  |                           |         |
| beurre de truffes | BEURRE DE TRUFFES         | \$12.00 |
| +5\$              |                           |         |
| beurre de raifort | BEURRE DE RAIFORT         | \$9.00  |
| +2\$              |                           |         |

### EN POT - 375 ML

|                           |                            |         |
|---------------------------|----------------------------|---------|
| pesto d'herbes            | PESTO D'HERBES FRAÎCHES    | \$8.00  |
| fraîches                  |                            |         |
| pesto de basilic          | PESTO DE BASILIC           | \$8.00  |
| tomates semies            | TOMATES SEMIES SÈCHES      | \$10.00 |
| sèches +2\$               |                            |         |
| champignons               | CHAMPIGNONS MARINÉS        | \$10.00 |
| marinés +2\$              |                            |         |
| aubergines                | AUBERGINES MARINÉES        | \$8.00  |
| marinées                  |                            |         |
| artichauts                | ARTICHAUTS GRILLÉS MARINÉS | \$11.00 |
| grillés marinés +3\$      |                            |         |
| poivroins grillés marinés | POIVROINS GRILLÉS MARINÉS  | \$10.00 |
| +2\$                      |                            |         |

### EN POT - 750 ML

|          |                                  |         |
|----------|----------------------------------|---------|
| sauce    | SAUCE TOMATE À PIZZA (NON CUITE) | \$10.00 |
| tomate à |                                  |         |
| pizza    | SAUCE BOLOGNESE                  | \$10.00 |
| (non     | SAUCE ALFREDO                    | \$10.00 |
| cuite)   | SAUCE NAPOLITAINE                | \$10.00 |
| sauce    | SAUCE NAPOLITAINE ET PESTO       | \$10.00 |
|          | SAUCE ALFREDO ET PURÉE DE CÉPES  | \$19.00 |
|          | JUS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS      | \$19.00 |
|          | JUS DE VEAU AU MARSALA           | \$22.00 |
|          | POTAGE DU JOUR                   | \$10.00 |
|          | VINAIGRETTE CÉSAR                | \$10.00 |
|          | VINAIGRETTE VERTE                | \$10.00 |
|          | VINAIGRETTE AU CITRON            | \$10.00 |
|          | HUILE ÉPICÉE                     | \$10.00 |
|          | HUILE DE ROMARIN                 | \$10.00 |

### bolognese

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| sauce alfredo                   |      |
| sauce napolitaine               |      |
| sauce napolitaine et pesto      |      |
| sauce alfredo et purée de cépes | +9\$ |
| jus de veau aux champignons     | +9\$ |
| jus de veau au marsala          | +12  |
| potage du jour                  |      |
| vinaigrette césar               |      |
| vinaigrette verte               |      |
| vinaigrette au citron           |      |
| huile épicée                    |      |
| huile de romarin                |      |

### EN SAC - 1 LBS

|  |         |
|--|---------|
| CAFÉ MISTA EN GRAINS, TORRÉFACTION       | \$13.00 |
| DOUCE                                    |         |
| CAFÉ MISTA MOÛLU, TORRÉFACTION DOUCE     | \$13.00 |
| café mista en grains, torréfaction douce |         |
| café mista moulu, torréfaction douce     |         |

### EN BOÎTE

|                       |               |         |
|-----------------------|---------------|---------|
| macarons de foie gras | Douzaine      | \$39.00 |
| douzaine -39\$        | Deme-Douzaine | \$22.00 |
| demi douzaine -22\$   |               |         |

### À CUIRE ( PRODUITS CONGELÉS)

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| huîtres - pétoncle rockefeller | Prix Saisonniers |
| douzaine - 39\$ -48\$          |                  |
| demi douzaine - 22\$ - 26\$    |                  |

## CARTE DES VINS

### SELECTION POUR EMPORTER

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| VIN BLANC - TOSCO BIANCO TREBIANNO       | ROUGE - MASSOREALE SANGIOVESE    |
| \$38.00                                  | \$40.00                          |
| VIN BLANC - MUSCADET SEVRE ET MAINE      | ROUGE - CHIANTI RENZO MASI       |
| \$44.00                                  | \$46.00                          |
| VIN BLANC - RIESLING LOUIS HAULER        | ROUGE - ERTA E CHINA MASI        |
| \$54.00                                  | \$53.00                          |
| VIN BLANC - PINOT GRIGIO FEUDI DI ROMANS | ROUGE - 12 LUNAS TEMPRANILLO     |
| \$57.00                                  | \$58.00                          |
| VIN BLANC - SANCERRE TINEL BLONDELET     | ROUGE - RUSCO NERO D'AVOLA       |
| \$74.00                                  | \$59.00                          |
| ROSÉE - TIBERIO CERASUOLO                | ROUGE - RIPASSO GASO SAN RUSTICO |
| \$40.00                                  | \$67.00                          |

Les prix sont sujets à changement sans préavis et sont affichés à titre informatif seulement.