



Di Carlo

TABLE D'HÔTE

Bruschetta

Potage du chef

Crevettes Di Carlo

Feuilletés au bœuf braisé & épinards

Escargots à l'ail gratinés

Salade César & oignons croustillants

Salade de Modène & bocconcini

Suppli de riz

(boule de risotto panée, farcie de mozzarella)

<i>Salade jardinière avec pacanes & canneberges séchées</i>	18\$
<i>Pennini Gigi (crème rosée, bacon, prosciutto, champignons, déglacé à la vodka)</i>	24\$
<i>Ravioli bolognese (sauce viande, gratinés)</i>	26\$
<i>Poulet dell' ortolano</i>	27\$
<i>(poitrine de poulet émincée recouverte d'une sauce crémeuse aux brocolis & choux-fleurs sautés, tomates séchées, pesto, gratinée et servie avec légumes & frites ou pomme de terre au four)</i>	
<i>Poisson du jour (servi avec riz et légumes)</i>	28\$
<i>Escalope de veau parmesan & brie</i>	29\$
<i>(servie avec spaghetti bolognese ou salade César)</i>	
<i>Ris de veau sauce moutarde & champignons</i>	31\$
<i>(servi avec légumes & frites ou pomme de terre au four)</i>	
<i>Fettuccini mediterraneo</i>	33\$
<i>(pétoncles, goberge, crevettes, tomates bruschetta, ail, huile d'olive & légèrement tomate)</i>	
<i>Steak de contre-filet grillé (Bœuf Angus AAA)</i>	40\$
<i>(servi avec légumes & frites ou pomme de terre au four)</i>	
<i>Assiette frutti di mare</i>	45\$
<i>(une queue de homard, 4 crevettes papillon & 4 crevettes tempura, servis avec riz & César)</i>	

DESSERT, THÉ OU CAFÉ

Pâtes

Pasta Pennini

Arrabbiata 16.50

Flambé au vin, ail, poivrons et sauce tomate piquante

Pavarotti 21.50

Crème rosée, bacon, jambon, oignons et champignons

Pasta Spaghetti

Bolognese 15.50

Sauce viande

Napolitano 15.00

Sauce tomate & basilic

Boulettes 17.25

Sauce viande & deux boulettes

Spécial du chef 18.25

Sauce bolognese, pepperoni, champignons & poivrons

Aglia E Olio 15.00

À l'ail & à l'huile d'olive

Aglia, Olio E Légumes 17.25

Ail, huile d'olive & légumes sautés

Alla carbonara 19.50

Sauce à la crème & bacon

Palourdes 19.50

Palourdes & sauce tomate

Pasta Fettuccini

Alfredo 15.50

Sauce onctueuse et crémeuse, persil et parmesan

Amalfi 22.00

Crevettes & champignons dans une crème rosée

Al'vitello 20.00

Veau & champignons dans une crème rosée

Marechiaro 20.00

Crevettes nordiques & champignons dans une crème rosée

Filet Mignon 21.50

Filet mignon, champignons et poivrons dans une sauce bolognese

Frutti di mare 21.00

Crevettes nordiques, pétoncles et palourdes dans une crème rosée

Mediterraneo 23.75

Pétoncles, crevettes, goberge, tomates fraîches, huile d'olive, légèrement tomate

Del pescatore 27.00

Langoustines, crevettes, pétoncles, palourdes, champignons, crème rosée

Aux escargots Di Carlo 20.00

Sauce crémeuse épicée, champignons et escargots

Del paesano 20.50

Bacon, oignons, tomates séchées, tomates fraîches, champignons, ail & huile d'olive

Montanara 19.00

Sauce bolognese rosée, champignons & jambon au romarin

Mare e monti 19.50

Sauce tomates, champignons & petites palourdes

Les Pâtes Gratinées

Lasagne spéciale maison 20.50

Sauce bolognese, champignons, poivrons et pepperoni

Lasagne Pasticciata 20.00

Sauces béchamel & bolognese

Lasagne frutti di mare 22.00

Crevettes, pétoncles, palourdes, crème rosée

Ravioli bolognese 20.00

(farcis au veau)

Ravioli crème rosée 20.00

(farcis au veau)

Cannelloni ricotta & épinards (manicotti) 20.50

Rouleaux farcis de ricotta et épinards dans des sauces béchamel & tomate

Entrées

<i>Bruschetta aux tomates</i>	8.25
<i>Calmars frits</i>	12.75
<i>Champignons frits</i>	9.00
<i>Cocktail de crevettes</i>	11.00
<i>Coquille Saint-Jacques</i>	12.75
<i>(pétoncles, crevettes, goberge, purée de pommes de terre, gratinée)</i>	
<i>Crevettes rosées</i>	11.50
<i>(crème rosée aux câpres & échalotes)</i>	
<i>Crevettes provençales</i>	11.50
<i>(sauce tomate à l'ail & tomates en dés)</i>	
<i>Crevettes à l'ail gratinées</i>	12.75
<i>Escargots alla Di Carlo</i>	12.25
<i>(sauce crémeuse épicée, champignons et escargots)</i>	
<i>Escargots à l'ail gratinés</i>	11.50
<i>Escargots à l'ail</i>	9.75
<i>Pain à l'ail gratiné</i>	9.00
<i>Salade jardinière</i>	8.00
<i>Salade cœurs de palmiers et artichauts</i>	9.50
<i>Salade César</i>	8.50
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	9.75
<i>Soupe Minestrone</i>	6.50
<i>Potage du chef</i>	6.25

Salades et Viandes

Les Salades

<i>Salade au thon</i>	<i>14.50</i>
<i>Salade César repas</i>	<i>12.50</i>
<i>Salade aux crevettes</i>	<i>14.50</i>

Le Boeuf

<i>Steak de contre-filet grillé (Black Angus)</i>	<i>32.00</i>
<i>8 onces, servi avec légumes variés et, au choix, frites ou riz ou pomme de terre au four</i>	
<i>Filet mignon</i>	<i>37.50</i>
<i>8 onces, servi avec légumes variés et, au choix, frites ou riz ou pomme de terre au four</i>	
<i>Surf n'turf</i>	

Le Veau

<i>Escalope Sorrentina</i>	<i>22.50</i>
<i>Servie avec spaghetti bolognese ou salade César</i>	
<i>Escalope cordon bleu</i>	<i>23.25</i>
<i>Servie avec spaghetti bolognese ou salade César</i>	
<i>Escalope parmesan</i>	<i>22.50</i>
<i>Servie avec spaghetti bolognese ou salade César</i>	
<i>Piccata de veau</i>	<i>26.00</i>
<i>Nappée d'une sauce beurre & citron, servie avec fettuccini Alfredo</i>	
<i>Émincé de veau</i>	<i>24.75</i>
<i>Veau et champignons sautés dans une sauce à la crème & au vin rouge, servi avec frites et salade jardinière</i>	

Fruits de mer

Crevettes provençales 21.00

Sauce tomate à l'ail & tomates fraîches, servies avec riz & légumes variés

Crevettes Amalfi 21.50

Crème rosée & champignons, servies avec riz & légumes variés

Crevettes rosées 21.00

Crème rosée aux câpres & échalotes, servies avec riz & légumes variés

Coquille St-Jacques 21.50

Pétoncles, crevettes, goberge, purée de pommes de terre, gratinée

Assiette de crevettes papillon 39.00

10 crevettes papillon, servies avec salade jardinière & riz

Surf n'turf 42.50

Filet mignon & 5 crevettes papillon, servis avec salade jardinière & riz

Filet de sole 21.50

Servi avec riz & légumes variés

Pizza et menu pour enfants

Le Menu pour Enfants

<i>Demi-spaghetti bolognese</i>	<i>13.25</i>
<i>Demi-fettuccini Alfredo</i>	<i>13.25</i>
<i>Demi-lasagne spéciale maison</i>	<i>16.50</i>
<i>Demi-lasagne Pasticciata</i>	<i>14.50</i>
<i>Frites</i>	<i>5.00</i>
<i>Bambino pizza</i>	

Pizza

<i>Margherita ou Nature</i>	<i>12.50</i>
<i>Mozzarella & basilic ou mozzarella seulement</i>	
<i>Pepperoni</i>	<i>13.75</i>
<i>Pepperoni & mozzarella</i>	
<i>Bacon</i>	<i>15.25</i>
<i>Bacon & mozzarella</i>	
<i>Toute garnie</i>	<i>16.00</i>
<i>Pepperoni, champignons, poivrons & mozzarella</i>	
<i>Spécial du chef</i>	<i>18.75</i>
<i>Pepperoni, champignons, jambon, poivrons, bacon, tomates fraîches & mozzarella</i>	
<i>Végétarienne</i>	<i>17.25</i>
<i>Champignons, poivrons, olives noires, oignons, tomates & mozzarella</i>	
<i>Frutti di mare</i>	<i>20.00</i>
<i>Crevettes nordiques, pétoncles, palourdes & mozzarella</i>	
<i>Bambino & spaghetti</i>	<i>18.25</i>
<i>Pizza miniature toute garnie & spaghetti bolognese</i>	

Tout extra 3.00

Desserts et Brevages

Les Desserts

Gâteau au chocolat	6.00
Tarte pommes et sucre à la crème	6.00
Gâteau aux carottes	6.00
Glace italienne (Spumoni ou vanille)	5.00
Salade de fruits maison	5.00
Tarte aux pacanes	5.00
Gâteau au fromage maison (selon disponibilité)	5.00
Crème brûlée (selon disponibilité)	6.00
Tiramisu maison (selon disponibilité)	6.00

Les Brevages

Café ou infusion	2.75		
Boissons gazeuses	3.75		
Thé glacé	3.75		
Lait	3.75		
Jus d'orange	3.75		
Clamato	4.75		
Jus de légumes	4.75		
Eau minérale	250 ml: 4.50	750 ml:	7.25

Cafés et Digestifs

Les Cafés

<i>Cappuccino</i>	<i>5.25</i>
<i>Espresso</i>	<i>3.25</i>
<i>Brésilien</i>	<i>11.00</i>
<i>Cognac, Grand-Marnier et Tia Maria</i>	
<i>Espagnol</i>	<i>10.50</i>
<i>Cognac et Tia Maria</i>	
<i>Jamaïcain</i>	<i>11.00</i>
<i>Rhum brun, Tia Maria et Bailey's</i>	
<i>Tarte aux pacanes</i>	<i>5.00</i>
<i>Caffe alla Di Carlo</i>	<i>12.00</i>
<i>Sur glace, espresso, Frangelico, Tia Maria et Bailey's</i>	

Les Digestifs

<i>Bailey's</i>	<i>7.00</i>
<i>Tia Maria</i>	<i>7.00</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>8.00</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>8.00</i>
<i>Crème de menthe</i>	<i>7.00</i>
<i>Cognac (Courvoisier)</i>	<i>9.50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>8.00</i>
<i>Frangelico</i>	<i>8.00</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>9.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>8.00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>8.00</i>
<i>Porto</i>	<i>9.00</i>



Penfolds®

NOTE DE DÉGUSTATION

VIN À LA ROBE ROUGE VIOLACÉ FONCÉ. NEZ ASSEZ PUISSANT D'OÙ ÉMANENT DES ARÔMES DE MÛRE, DE CASSIS ET D'ÉPICES.

IL EST ÉGALEMENT MARQUÉ PAR DES EFFLUVES D'EUCALYPTUS ET DE BOIS.

DÉCOUVREZ CE ROUGE SEC POSSÉDANT UNE AGRÉABLE FRAÎCHEUR ET POURVU DE TANNINS CHARNUS.

IL OFFRE UNE BOUCHE AMPLE ET UNE FINALE ASSEZ PERSISTANTE.



AROMATIQUE ET CHARNU



6 oz



10\$ 34\$

VIN MAISON

GIACONDI SANGIOVESE
 (FRUITÉ ET LÉGER)



1 LITRE 28,00\$
 500ml 18,25\$
 250ml 10,00\$
 1 verre 9,00\$

CARTE DES VINS
Di Carlo

MOUSSEUX ET ROSÉ

	PETALO	39,00\$
	BOTTEGA MOSCATO (FRUITÉ ET DOUX)	
	BERINGER CALIFORNIA COLLECTION WHITE ZINFANDEL (FRUITÉ ET DOUX)	36,00\$
	PROSECCO TREVISO MIONETTO (FRUITÉ ET VIF)	44,00\$

LES VINS BLANCS

ALLEMAGNE

	RHEINHESSEN DEINHARD (FRUITÉ ET DOUX)	34,00\$
--	---	---------

FRANCE

	ALAIN BRUMONT GROS MANSENG, SAUVIGNON BLANC (FRUITÉ ET VIF)	10,50\$ 37,00\$
	BOURGOGNE ALIGOTÉ 750ml (DÉLICAT ET LÉGER)	40,00\$
	BOURGOGNE ALIGOTÉ 375ml (DÉLICAT ET LÉGER)	24,75\$
	SAINT-VÉRAN GEORGES DUBOEUF (FRUITÉ ET VIF)	47,50\$

ITALIE

	CAVALIERE D'ORO GABBIANO PINOT GRIGIO (DÉLICAT ET LÉGER)	10,00\$ 34,00\$
	CITRA CHARDONNAY (DÉLICAT ET LÉGER)	9,00\$ 32,00\$
	SICILIA ANTHILIA DONNAFUGATA (AROMATIQUE ET ROND)	45,00\$
	TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA (FRUITÉ ET VIF)	37,00\$

LES APÉRITIFS

PINEAU DES CHARENTES	8,00\$
ST-RAPHAËL ROUGE OU DORÉ	7,00\$
CINZANO ROUGE OU BLANC	7,00\$
MARTINI ROUGE OU BLANC	7,00\$
DUBONNET ROUGE	7,00\$

LES BIÈRES

PRODUITS MOLSON & LABATT	6,50\$
--------------------------	--------

LES BIÈRES IMPORTÉES

BIRRA MORETTI, ITALIE	8,50\$
BIRRA MENABREA, ITALIE	8,50\$
BIRRA PERONI, ITALIE	8,50\$
STELLA ARTOIS, BELGIQUE	8,50\$
HEINEKEN, HOLLANDE	8,50\$

COCKTAIL

BLOODY CAESAR OU MARY	8,25\$
DRY MARTINI	9,00\$
KIR	9,00\$
MANHATTAN	9,00\$
COSMOPOLITAIN	9,00\$
GIN TONIC	8,25\$

SANGRIA

ROUGE OU BLANC (AU VERRE)	9,50\$
DEMI-PICHET	17,75\$
PICHET	27,00\$

LES VINS ROUGES

FRANCE

	J.P. CHENET MERLOT CABERNET (AROMATIQUE ET CHARNU)	38,00\$
	JEAN-PIERRE MOUEIX BORDEAUX (AROMATIQUE ET CHARNU)	38,00\$

ITALIE

	CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA (FRUITÉ ET GÉNÉREUX)	41,00\$
	CHIANTI RUFFINO 750ml (FRUITÉ ET GÉNÉREUX) 375ml	39,00\$ 26,00\$
	CHIANTI CAVALIERE 11,00\$ D'ORO GABBIANO (FRUITÉ ET GÉNÉREUX)	38,00\$
	CORVINA SCAIA TENUTA SAN'T ANTONIO 11,50\$ (AROMATIQUE ET CHARNU)	40,00\$
	CITRA, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (FRUITÉ ET LÉGER)	32,00\$
	BOLGHERI IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO (AROMATIQUE ET ROND)	64,00\$
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA MONTRESOR (AROMATIQUE ET CHARNU)	75,00\$
	TOSCANA LE VOLTE (AROMATIQUE ET CHARNU)	70,00\$
	BAROLO FONTANA FREDDA (AROMATIQUE ET CHARNU)	72,50\$
	TENUTA NOVARE VALPOLICELLA RIPASSO 14,00\$ (AROMATIQUE ET SOUPLE)	47,00\$
	TOSCANA VILLA ANTINORI (AROMATIQUE ET CHARNU)	56,50\$

NOUVEAU MONDE

	ARBOLEDA - CHILI CABERNET SAUVIGNON (AROMATIQUE ET CHARNU)	47,00\$
	PENFOLD'S AUSTRALIA SHIRAZ CABERNET (AROMATIQUE ET CHARNU)	11,00\$ 38,00\$