



## SALADES

---

### MAISON

\$7.00

*Salade Mesclun avec tomates cerises, concombres et vinaigrette maison.*

### CESAR

\$9.00

*Salade César, parmesan et croutons.*

### ROQUETTE

\$13.00

*Huile d'olive, tomates cerises, copeaux de parmesan et réduction balsamique.*



## TARTARES

---

*Assiette principale avec frites maison.*

### SAUMON (ENTREE)

\$22.00

*Saumon frais de l'Atlantique, mangue, avocat, câpres, grains de sésames, coriandre, sriracha épicé et huile d'olive.*

### SAUMON (PLAT PRINCIPAL)

\$26.00

*Saumon frais de l'Atlantique, mangue, avocat, câpres, grains de sésames, coriandre, sriracha épicé et huile d'olive.*

### BOEUF (ENTREE)

\$24.00

*Filet mignon en cube, câpres, Dijon, échalotes, ciboulettes, sriracha épicé et huile d'olive.*

### BOEUF (PLAT PRINCIPAL)

\$30.00

*Filet mignon en cube, câpres, Dijon, échalotes, ciboulettes, sriracha épicé et huile d'olive.*

### HOMARD (ENTREE)

\$24.00

*Homard frais, caviar, grains de sésame, mangue, pomme verte, micro légumes avec vinaigrette asiatique au gingembre.*

### HOMARD (PLAT PRINCIPAL)

\$30.00

*Homard frais, caviar, grains de sésame, mangue, pomme verte, micro légumes avec vinaigrette asiatique au gingembre.*



## ENTRÉES

RÉSERVER

ZUPPA <i>Soupe de la journée.</i>	\$7.00	ESCARGOT A 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 FUME <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>Pannées avec mozzarella, sauce tomate et basilic.</i>	\$12.00	BRUSCHETTA CAMPAGNOLA <i>Tomates en dés, poivrons, oignons rouges, basilic, câpres, olives noires, échalotes françaises, origan, zeste de citron, réduction balsamique et fromage feta émietté.</i>	\$12.00	PAIN A L'AIL <i></i>	\$4.00
GRATINE	\$7.00				



## MOULES

*Servi avec frites maison.*

**TOUS LES MIDIS**

**18**

*De 11h à 15h*

**MOULES À VOLONTÉ**

*Dimanche au mardi après 17h*

### MOULES ET FRITES

**\$23**

#### DIJONNAISE

*Duo moutarde de Dijon, crème, vin blanc et échalotes.*

#### MARIANA

*Anchois, sauce tomate, vin blanc, câpres et persil.*

#### ROQUEFORT

*Crème et fromage Roquefort.*

#### MADAGASCAR

*Cognac, crème et poivre vert de Madagascar.*

#### FLAMANDE

*Vin blanc, poireaux et crème.*

#### MARINIÈRE

*Vin blanc, citron et beurre.*

#### MATRICHIANA

*Sauce tomate. Vin blanc, piments forts, oignons, saucisses émietées et persil.*

#### GORGONZOLA

*Fromage bleu, saucisses émietées, ail, échalotes et ciboulettes.*



## PÂTES

Sauces maisons faites fraîchement tous les jours. Option sans gluten disponible pour \$2 de plus.

### SPAGHETTI NAPOLITAIN

\$17.00

Sauce tomate et basilic.

### SPAGHETTI BOLOGNESE

\$18.00

Sauce à la viande traditionnelle.

### FETTUCCINI PRIMAVERA

\$18.00

Légumes saisonniers, huile d'olive, ail et fines herbes.

### PENNE ROMANOFF

\$19.00

Sauce tomate, crème, poivre noir concassé, échalotes, flambé à la vodka.

### FETTUCCINI ALFREDO

\$19.00

Crème, beurre et parmesan.

### TORTELLINI ROSE

\$19.00

Farci de viande, sauce tomate, crème et parmesan.

## NOS CLASSIQUES

\$22

### SPAGHETTI CARBONARA

Crème, oeuf, échalotes et pancetta.

### PENNE DI TRIESTE

Sauce tomate, crème, parmesan, prosciutto et champignons.

### GNOCCHI CON BOCCONCINI

Crème, beurre, échalotes, ail, bocconcini fondu et ciboulette.

### PENNE AVEC SAUCISSES

Sauce tomate, saucisses italiennes, rapini, poivrons et ail.

### LINGUINI CON LUMACHE

Crème, parmesan, tomate séchées et basilic.

### FETTUCINNI CANARD CONFIT

Crème, beurre, parmesan, duo de champignons, ail, basilic et persil.

### RAVIOLI BRASATO

Farci au boeuf, duo de champignons, thyn, ail, tomates cerises et fond de veau.

### PENNE AU POULET

Huile d'olive, ail, poulet, légumes saisonniers, tomates séchées et fines herbes.

### TAGLIATELLE DEL BOSCO

Champignons assortis, ail, huile d'olive, vin blanc, olives noires, tomates séchées, feta émietté, fines herbes et roquette.

## DI MARE

LINGUINI DI MARE \$26.00

*Moules, palourdes, ail, crème, vin blanc, poivre de Madagascar, échalotes et parmesan.*

LINGUINI CON GAMBERI \$24.00

*Sauce tomate, crème, crevettes, ail, épinards et feta émietté.*

FETTUCCINI NASTABA \$23.00

*Saumon fumé, crème, poivre noir concassé et aneth.*

TAGLIATELLE PESCATORE \$30.00

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

## FORNO

\$22

LASAGNE PASTICCIATA

*Couches de pâtes, sauce à la viande, oeufs, crème, champignons et mozzarella fondu.*

CANNELLONI

*Farcis de viande, ricotta, fines herbes, sauce tomate et mozzarella fondu.*



## PIZZAS

---

### MARGUARITA

\$16.00

*Mozzarella, tomates tranchées, basilic, huile d'olive et sauce à pizza.*

### VEGETARIENNE

\$18.00

*Légumes sautés, olives noires, mozzarella, huile d'olive et sauce à pizza.*

### DI MANZO

\$21.00

*Saucisses émiettées, pepperoni, pancetta, ail, oignons rouges, olives noires, mozzarella et parmesan.*

### PROSCIUTTO ET ROQUETTE

\$19.00

*Prosciutto, champignons portobellos, poivrons, roquettes, huile d'olive et sauce à pizza.*



## POUTINES GOURMETS

---

*Servie avec frites maison et fromage en grains.*

### MANZO

\$24.00

*Émincé de filet mignon, sauce aux poivres.*

### ITALIANA

\$22.00

*Saucisses italiennes, pancetta, sauce marsala.*

### CHICKEN

\$21.00

*Poulet éffiloché, duo de champignons, poivre vert, sauce demi glace crémeuse.*

### DUCK CONFIT

\$23.00

*Canard confit, sauce Porto.*



## VEAU

*Servi avec pâtes du jour.*

ITALIAN THURSDAYS

24

*Sur tous nos plats de veaux*

### SCALLOPINI

\$29

#### PICCATA LIMONE

*Vin blanc, câpres et citron.*

#### DUO PEPE

*Crème, cognac, poivres roses et verts.*

#### MARSALA

*Demi-glace, champignons et vin Marsala.*

#### SAN DANIELE

*Prosciutto, épinards, crème et demi-glace.*

#### DIJONNAISE

*Crème, duo de moutarde de Dijon.*

#### CHAMPIGNONS SAUVAGES

*Tomates séchées, duo de champignons et fromage de chèvre.*

#### PARMIGIANA

*Légèrement panée, sauce tomate et mozzarella.*



## DE LA TERRE

*Servi avec pomme de terre et légumes saisonniers.*

### ENTRECOTE

\$44.00

*16oz – Avec épices à steak.*

### MAGRET DE CANARD

\$36.00

*Sauce demi-glace aux framboises et Porto.*

### FILET MIGNON – 8OZ

\$42.00

*Angus AAA, sauce aux poivres.*

### CONTRE-FILET N.Y. – 12OZ

\$42.00

*Angus AAA, sauce aux poivres*

### CARRE 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 françaises, origan, zeste de citron, réduction balsamique et fromage feta émietté.*





## DE LA MER

Servi avec riz et légumes saisonniers.

### CUISSES DE GRENOUILLES

\$28.00

*Frites à la perfection.*

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE

\$30.00

*Jus de citron, origan, ail et huile d'olive.*

### CREVETTES GEANTES (6)

\$40.00

*Crevettes grillées avec sauce à l'ail à la crème.*

### THON QUEUE JAUNE

\$38.00

*Enrobé de grains de sésame, servi mi-saignant, sauce Yuzu Ponzu au gingembre et mayonnaise Wasabi 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

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

**GRATUITS \***

*Tous les dimanches*

### PORTION ENFANT

\$10

#### PIZZA PEPPERONI

*Sauce à pizza, pepperoni et mozzarella.*

#### PIZZA MARGUARITA

*Sauce à pizza, mozzarella et tomates.*

#### SPAGHETTI / PENNE

*Choix de sauce tomate ou à la viande.*

#### POUTINE

*Sauce BBQ et fromage en grains.*

#### TENDRES DE POULET

*Poulet pané avec frites.*

#### FILET DE POULET

*Poitrine de poulet grillé avec frites.*