

ENTRÉES

HUÎTRES À L'UNITÉ
SELON L'ARRIVAGE
MIGNONNETTE & CITRON

4

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS & ESCARGOTS
CREME SURE, DIJON, PESTO, ÉCHALOTES,
MASCARPONE, PAIN GRILLÉ & OEUF POCHÉ

13

SOUPE DU JOUR
SOUPE CONCOCTÉE
SELON LES GOÛTS DE NOTRE CHEF

6

CROQUETTE DE CHÈVRE
ENROBÉE DE PANKO, CHOW-CHOW
PACANES, ROQUETTE & PAIN CHAUD

14

POLPETTE
BOULETTE DE VEAU & PORC,
SAUCE TOMATE, SERVIE AVEC PARMESAN

9

SALADE DE PIEUVRE
CHIMICHURRI, LÉGUMES CROQUANTS, MESCLUN,
RÉDUCTION BALSAMIQUE & POUDRE DE POP CORN

15

BÂTONNETS DE MOZZARELLA
PANCETTA, TAPENADE DE PIMENT & BASILIC,
SERVIS AVEC UNE CRÈME D'ANETH FROIDE
ARTICHAUTS & OLIVES KALAMATA

9

TARTARE DE BOEUF À LA TRUFFE
DI BOSCO, ÉCHALOTES, CIBOULETTE
DIJON, BALSAMIQUE, HUILE DE TRUFFE

15

ENDIVES FARCIES
CHAIR À SAUCISSES TOMATES, OIGNONS,
GRATINÉE AU FONTINA SERVIES AVEC
UN HUMMUS D'AUBERGINES MARINÉES

9

CARRÉ DAGNEAU & CREVETTES
SERVI AVEC POMMES DE TERRE CONFITES, CRÈME SURE FUMÉE
CREVETTES GRILLÉES & SAUCE DEMI GLACE À L'ANIS.

16

SALADE CÉSAR
MINI ROMAINE, VINAIGRETTE MAISON,
OEUF PANKO, PANCETTA, CROÛTONS & PARMESAN

10

BURRATA
FROMAGE À PÂTE FILÉE AU COEUR CRÉMEUX
TOMATES, HUILE D'OLIVE & BASLIC

16

CRÉEZ VOTRE PLATEAU À PARTAGER

2 CHOIX 13,00\$ / 4 CHOIX 23,00\$ / 6 CHOIX 31,00\$

- Fromages -

TALLEGIO DE LOMBARDI
LAIT DE VACHE, PÂTE FLEURIE

GORGONZOLA
PÂTE MOLLE PERSILLÉE DE BLEU

FONTINA
LAIT CRU, PÂTE SEMI FERME

PIAVE
LAIT DE VACHE PASTEURISÉ

MOZZARELLA +2\$
DI BUFALA FAIT AU QUÉBEC

CACIO DI BOSCO +2\$
MI FERME, À LA TRUFFE

- Charcuteries -

MORTADELLE
SPÉCIALITÉ DE BOLOGNE

PROSCIUTTO SPECK
JAMBON FUMÉ, SALÉ 3 SEMAINES

SAUCISSON CHARLO
STYLE CHORIZO

BRESAOLA
BOEUF SALÉ VIEILLI

TERRINE DU MOMENT +2\$
SELON L'INSPIRATION DU CHEF

PROSCIUTTO PARMA +2\$
NUMERO 1 MONDIAL, RÉGION DE PARME

PÂTES & RISOTTO

PÂTES MAISON FRAICHES DU JOUR

LINGUINIS BOLOGNAISE 16\$/19\$

SAUCE TOMATE À LA VIANDE, SERVIS AVEC BOULETTE DE VEAU, PORC ET BOEUF

GNOCCI PESTO & GAMBERETTO 19\$

TOMATES CERISES, PESTO DE BASILIC, PARMESAN & NOIX DE PIN, CREVETTES SAUTÉES À L'AIL & MOZZARELLA

FUSILLI BUTTERNUT 18\$

SAUCE CRÉMEUSE À LA COURGE BUTTERNUT, BACON, CHAMPIGNONS, OIGNONS SAUTÉS & CHIPS DE COURGE

RISOTTO MELE & GORGONZOLA 19\$

COMPOTE D'OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHIPS DE POMMES & NOISETTES

RAVIOLIS CAPRA 20\$

RAVIOLIS FARCIS DE FROMAGE DE CHÈVRE, BETTERAVES POÊLÉES, CHIPS DE BETTERAVES & SALSA DE FENOUIL

RISOTTO GERMANIA 22\$

SAUCISSES ITALIENNES, CHOUCROUTTE, MOUTARDE AU MIEL, CRÈME SURE FUMÉE & PARMESAN

TORTELINIS DI MAIALE 23\$

FARCIS À LA DUXELLE DE CHAMPIGNONS, ÉPAULE DE PORC BRAISÉE
SAUCE AU JUS & SAUGE, CIPOLLINI, PLEUROTÉS & CACIO DI BOSCO

FETTUCINIS CARBONARA 27\$

FETTUCINIS MONTÉS AVEC OEUF & LARDONS SAUTÉS, TOMBÉE DE POIREAUX,
LE TOUT PRÉPARÉ DANS UNE MEULE DE PARMESAN

PIZZETTA

- 13\$ **TEXANO** PORC EFFILOCHÉ, SAUCE BBQ, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CRÈME SURE, FROMAGE BLEU & SUISSE
- 13\$ **CARCIOFO** PESTO, CŒURS D'ARTICHAUTS & DE PALMIER, PROSCIUTTO SPECK, OLIVES & PARMESAN
- 13\$ **FUNGO** CHAMPIGNONS, ESCARGOTS À L'AIL, SAUCE CRÈME & VIN BLANC, MOZZARELLA & PANCETTA
- 13\$ **ITALIENNE** SAUCE TOMATE, SAUCISSES, MOZZARELLA, TOMATES & OLIVES KALAMATA
- 14\$ **GAMBI** SAUCE TOMATE, CREVETTE, CHORIZO & MOZARELLA
- 14\$ **MARGHERITA** SAUCE TOMATE, TOMATES À L'AIL, MOZZARELLA DI BUFALA & BASILIC
- 15\$ **CAPICHE** SAUCE TOMATE, PEPPERONI, POIVRONS, TOMATES CERISES, PANCETTA & CHAMPIGNONS
- 16\$ **LA PALLA** BURRATTA FRAÎCHE D'ITALIE, PESTO À L'AIL, CITRON & CIBOULETTE

* AJOUTEZ UNE FRITE PARMESAN 9\$

BAMBINO 5\$

DISPONIBLE POUR LES 8 ANS ET MOINS

POUTINE ITALIENNE SAUCE BOLOGNAISE, FROMAGE LEMAIRE ET FRITES JULIENNES

PIZZA : MARGHERITA 8" / CAPICHE 8"

FILETS DE POULET MORCEAUX DE POULET PANÉS, SERVIS AVEC FRITES

LINGUINIS PÂTES FRAÎCHES ET SAUCE BOLOGNAISE

PLATS PRINCIPAUX

SCHNITZEL PARMIGIANA

ESCALOPE DE VEAU DE GRAIN AAA SERVIE ROSÉE, ENROBÉE DE PANURE ANGLAISE ET GRATINÉE AU MOZZARELLA
SAUCE TOMATE, MAYONNAISE AU CITRON, SERVIE AVEC GNOCCHIS AU BEURRE, AIL & CIBOULETTE

26\$

PRISE DU JOUR

CUISINÉE SPÉCIALEMENT CHAQUE SEMAINE SELON L'ARRIVAGE,
ACCOMPAGNEMENTS AUX GOÛTS DU CHEF

PM\$

COSTOLETTE NAGANO

CÔTE DE PORC NAGANO FARCIE DE RICOTTA & ÉPINARDS
PURÉE DE POMMES DE TERRE DOUCES, CRÈME SURE FUMÉE & CHOUX DE BRUXELLES FRITS

27\$

STINCO DI AGNELLO

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE ALIGOT AVEC HERBES FRAÎCHES
LÉGUMES DE SAISON POÊLÉS, SAUCE BORDELAISE & GREMOLATA

28\$

PETTO D'ANATRA

MAGRET DE CANARD DU LAC BROME POÊLÉ, ACCOMPAGNÉ DE CANNEBERGES EN GRAS DE CANARD & SAUCE A L'ANÏS
SERVI SUR UN LIT DE POLENTA, POÊLÉE DE KALE & CHAMPIGNONS À LAIL

32\$

PIATTO FRUTTI DI MARE

PALOURDES, PÉTONCLES, CREVETTES, HOMARD, LANGOUSTINES, TOMATES & BASILIC
SERVIS AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE, SAUCE CRÈME VIN BLANC & HERBES

45\$

TABLE D'HÔTE DE L'ITALIE

MENU DÉGUSTATION 4 SERVICES À PARTAGER
DOIT ÊTRE COMMANDÉ PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVES À TABLE

58\$ / pers.

CAPICHE

MENU SIGNÉ PAR LE CHEF

Samuel Boivin

MERCI À NOS FOURNISSEURS LOCAUX



Les
Champignons
DE LA
PRESQU'île