

Menu

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	9\$
Soup of the day	
STRACCIATELLA, consommé de poulet aux oeufs & fromage parmesan	10\$
Chicken broth with Eggs & Parmesan Cheese	
BURRATA, tomates confites & basilic frais	22\$
Burrata, candied tomatoes & fresh basil	
PROCIUTO & fruits frais	25\$
Prosciutto & fresh fruits	
PÉTONCLE ENROBÉ DE PROSCIUTTO, sauce érable	24\$
Scallop wrapped in prosciutto, maple sauce	
CARPACCIO DE BOEUF, salade de roquette et copeaux de parmigiano reggiano	23\$
Beef carpaccio, aragula salad and Parmigiano Reggiano shavings	
CREVETTES SAUTÉES, sauce moutarde	25\$
Sautéed shrimps, mustard sauce	
CALMARS GRILLÉS	26\$
Grilled squid	
TATAKI DE THON encrouté de pistaches & huile sésame	25\$
Tuna tataki encrusted with pistachios & sesame oil	
RISOTTO CLASSIQUE, safran, crevettes & asperges	27\$
Classic saffron, shrimps & asparagus risotto	

SALADES

SALADE DE TOMATES, oignons, basilic et roquette	17\$
Tomato, onion, basil & aragula salad	
SALADE AMATO, vinaigrette maison, amandes & miel	18\$
Amato salad with homemade vinaigrette, almonds & honey	
SALADE CÉSAR	17\$
Cesar salad	

PÂTES

PENNE rigate vodka, poivre noir et rose	25\$
Penne rigate flambéed in vodka with black & pink pepper	
PAPPARDELLE aux tomates fraîches, basilic & Burrata	32\$
Pappardelle with fresh tomatoes, basil & Burrata	
PACCHERI crème et beurre de truffe	32\$
Paccheri cream & truffle butter	
CAVATELLI saucisses & peperonata	37\$
Cavatelli sausage & peperonata	
TORTELLINI sauce rosée & prosciutto	30\$
Tortellini with rosé sauce & prosciutto	
FUSILLI au saumon fumé, poivre vert & crème	33\$
Fusilli with smoked salmon, green pepper & cream	

VIANDES ET VOLAILLES

ESCALOPES DE VEAU champignons sauvages	42\$
Veal cutlets, wild mushrooms	
ESCALOPES DE VEAU sauce citron	39\$
Veal cutlets lemon sauce	
ESCALOPES DE VEAU au foie gras, porto & poivre noir	52\$
Veal cutlets with foie gras, porto & black peppercorn sauce	
ESCALOPES DE VEAU prosciutto & figes	44\$
Veal cutlets with prosciutto & figs in demi-glazed sauce	
COTELLETES D'AGNEAU GRILLÉES fines herbes (5 pièces)	52\$
Grilled lamb cotellets with fine herbs (5 pieces)	
BLANC DE VOLAILLE sauce cacciatore	38\$
Poultry breast with cacciatore sauce	
FILET MIGNON DE BOEUF sauce aux champignons	64\$
Beef filet mignon with mushroom sauce	
CÔTE DE BOEUF GRILLÉE	P/M
Prime Rib	

POISSONS & FRUITS DE MER

FILET DE SAUMON GRILLÉ, crème estragon	36\$
Grilled salmon fillet tarragon cream	
CREVETTES GRILLÉES zeste de lime & citron	46\$
Sautéed shrimps with lime zest & lemon	
SPAGHETTI TAORMINA sauce tomate, palourdes, crevettes & pétoncles	56\$
Spaghetti with tomato sauce, clams, shrimps & scallops	
BAR DE LA MÉDITERRANÉE GRILLÉ ail & origan	44\$
Grilled Mediterranean bass with garlic & oregano	

DESSERTS

CRÈME BRULÉE à l'amaretto	11\$
Amaretto cream brûlée	
GÂTEAU AU CHOCOLAT	11\$
Chocolate cake	
TIRAMISU AU CAFÉ	11\$
Coffee tiramisu	
TARTUFO AU CHOCOLAT enrobé d'amandes & coulis de griottes	12\$
Chocolate tartufo coated with almonds & sour cherries coulis	
TARTE À LA LIME	11\$
Key lime pie	
DOLCE MOMENTO, mousse glacée au fromage mascarpone & coulis de framboises	10\$
Frozen mascarpone cheese mousse & raspberry coulis	
NOTE DE FRAICHEUR aux agrumes, sorbet	10\$
Citrus fresnes note, sorbet	

CAFÉ

Café, thé ou infusion	4\$
Espresso	5\$
Cappuccino	6\$
Café brésilien, Espagnol ou Irlandais	15\$