

Menu de Soir

Entre Special Extra

Calamari Friti.....	\$13.95
Polenta Sauce tomates et Parmigiana.....	\$ 7.95
Arugula et Parmesan.....	\$ 8.95
Crevette aux Noix de Coco.....	\$13.95

RISTORANTE PEASANO

UN CHOIX D'ENTRÉ INCLUS

Soupe du Jour

Ou

Salade Mixte

Ou

Salade César

Linguini Primavera.....\$18.95

(sauce huile d'olive et légumes / Linguini, olive oil & Daily vegetables)

Tortellini Gigi.....\$19.95

(sauce rosée, champignons, jambon et oignons / rose sauce, mushrooms, ham & onions)

Manicotti Di Paesano.....\$21.95

(crêpes farcie au fromage ricotta et épinards / crepes stuffed with ricotta cheese & spinach)

Penne alla Romanoff.....\$21.95

(sauce rosée, Vodka / rose sauce & Vodka)

Supreme de Voillaile Dijonaise.....\$22.95

Poisson Du Jour.....\$24.95

Linguini pêcheur.....\$24.95

(crevettes, pétoncles, palourdes et moules / shrimps, scallops, clams & mussels)

Scaloppine alla Marsala.....\$25.95

(sauce au vin Marsala et champignons / Marsala sauce & mushrooms)

Scaloppine de Veau au Porto et Champignons.....\$26.95

(sauce brune, Porto & champignons / brown sauce, Porto & mushrooms)

Crevettes aux trois Parfums.....\$29.95

(Grand Marnier, Pernod & Sambuca)

Entrecôte 12oz au poivre vert.....\$34.95

(sauce brune au cognac et poivre vert / green peppercorn sauce with Cognac)

Filet Mignon au Sauce Poivre.....\$39.95

(sauce brune au cognac et poivre vert / green peppercorn sauce with Cognac)

Bon appétit!



Pour Aiguiser Votre Appétit

Crevettes Aux Noix de Coco.....	\$ 13.95
<i>Coconut Shimps</i>	
Calamari Fritti.....	\$ 13.95
<i>Fried Squid</i>	
Bruschetta.....	\$ 6.95
<i>Chopped fresh tomatoes with garlic, basil, olive oil, and vinegar, served on toasted slices</i>	
Bocconcini alla Romana.....	\$ 7.95
<i>Bocconcini tomato</i>	
Escargots à la Bourguignonne.....	\$ 7.95
<i>Snails with garlic and butter</i>	
Escargots Paesano.....	\$ 8.95
<i>Gratinés avec champignons – Baked snails with mushrooms and cheese</i>	
Aranchino de riz(croquette de riz farci au fromage).....	\$ 8.95
<i>Stuffed rice & cheese croquette</i>	
Saucisse italienne grillée et poivrons.....	\$ 9.95
<i>Grilled Italian sausage</i>	
Champignons Portabella sauté au vin blanc et balsamic.....	\$ 10.95
<i>Portabella mushrooms white wine & balsamic</i>	
Antipasto Dégustation.....	\$ 11.95
<i>champignons Portabeila, légumes à la grille ,Bocconcini et charcuterie Italienne</i>	
Prosciutto & Melone.....	\$ 10.95
<i>Jambon cru et melon – Prosciutto and melon</i>	
Moules Marinara.....	\$ 10.95
<i>Sauce aux tomates vin et ail – Tomato sauce, white wine and garlic</i>	
Saumon Fumé.....	\$ 12.95
<i>Smoked salmon</i>	

Les Soupières Fumantes

Minestrone alla Milanese.....	\$ 5.95
<i>Soupe aux légumes frais – Fresh vegetable soup</i>	
Straciatella alla Romana.....	\$ 5.95
<i>Oeuf battu et fromage dans un bouillon de poulet – Egg and cheese in chicken broth</i>	
Tortellini in Brodo.....	\$ 6.50
<i>Tortellini dans un bouillon de poulet – Stuffed pasta in chicken broth</i>	
Soupe a l'oignon gratinée.....	\$ 6.50
<i>Onion soup</i>	

Les Salades

Salade Mixte.....	\$ 5.95
<i>Green salad</i>	
Salade Roquette et Parmesan.....	\$ 8.95
<i>Arugula salad</i>	
Salade César.....	\$ 7.95
<i>Caesar salad</i>	

Pâtes Fraîches

Fettuccine Alfredo	\$ 15.95
Fettuccine Mona Lisa	\$ 15.95
<i>Sauce rosée, jambon et champignons – Rose sauce, ham & mushrooms</i>	
Fettuccine Carbonara	\$ 15.95
<i>Sauce à la crème blanche avec jambon – White cream sauce with ham</i>	
Fettuccine Vertes Monte Bianco	\$ 19.95
<i>Pâtes vertes, sauce à la crème blanche, crevettes, moules et palourdes</i>	
<i>Green pasta, white cream sauce, shrimps, mussels and clams</i>	
Tortellini Bianca Neve	\$ 14.95
<i>Sauce à la crème blanche et fromage parmesan – White cream sauce & parmesan cheese</i>	
Tortellini Monte-Rosa	\$ 15.95
<i>Sauce rosée – Rose sauce</i>	
Penne alla Arrabiata	\$ 13.95
<i>Sauce piquante aux tomates – Spicy tomato sauce</i>	
Penne alla Rossini	\$ 15.95
<i>Sauce rosée et fromage parmesan – Rose sauce and parmesan cheese</i>	
Gnocchi Gigi	\$ 15.95
<i>Sauce rosée, champignons, bacon et oignons – Rose sauce, mushrooms, bacon & onions</i>	
Gnocchi Campagnola	\$ 14.95
<i>Sauce aux tomates, saucisse italienne fraîche – Tomato sauce, fresh italian sausage</i>	
Lasagna Gratinée avec Sauce à la viande	\$ 15.95
<i>Baked Lasagna with meat sauce</i>	
Cannelloni Maison Gratinés(pâte farci à la viande, fromage et sauce tomates)	\$ 15.95
<i>Cannelloni (pasta stuffed with meat, cheese & tomato sauce)</i>	
Spaghetti alla Bolognese	\$ 13.95
<i>Sauce à la viande – Meat sauce</i>	
Spaghetti Aglio et Olio	\$ 12.95
<i>Huile et ail – Oil and garlic</i>	

Pâtes Fraîches

Spaghetti ai Funghi	\$ 14.95
<i>Sauce à la viande et champignons – Meat sauce and mushrooms</i>	
Spaghetti di Papà	\$ 15.95
<i>Sauce aux tomates, crevettes et champignons – Tomato sauce, shrimps & mushrooms</i>	
Linguine alla Vongole	\$ 15.95
<i>Sauce aux tomates et palourdes – Tomato sauce and clams</i>	
Linguine alla Capri	\$ 19.95
<i>Sauce aux tomates, crevettes, palourdes et moules - Tomato sauce, shrimps, clams & mussels</i>	
Linguine Orto e Bosco	\$ 16.95
<i>Huile d'olive, ail, tomates seches et champignons</i>	
<i>Olive oil, garlic, sun-dried tomatos & mushrooms</i>	
Assiette Chez-Paesano	\$ 31.95
<i>Scaloppine Pizzaiola, langoustines, fettuccini sauce rosée</i>	
<i>Veal Pizzaiola, scampis & fettuccini with rose sauce</i>	
Pain à L'ail	\$ 4.50
<i>Garlic Bread</i>	

Les entrées et les demie-portions coûtent \$1.00 de moins que les prix ci-haut (sauf cannelloni et lasagne).

Entrees and half-portions cost \$1.00 less than the above prices (except cannelloni and lasagna).

Chaque pain panni supplémentaire sera un extra de .50 ¢

Les Délices de la Mer

Crevettes Fra Diavolo	\$ 27.95
<i>Sauce piquante aux tomate - Servi avec linguini</i>	
<i>Shrimps in spicy tomato sauce – Served with linguini</i>	
Langoustines à la Provençale	\$ 44.95
<i>Sauce au beurre à l'ail – Scampis in garlic-butter sauce</i>	
L'assiette du Pêcheur	\$ 48.95
<i>½ Homard, crevettes et langoustines – ½ Lobster, shrimps and scampis</i>	
Crevettes à la Provençale	\$ 27.95
<i>Sauce au beurre à l'ail – Servi avec riz</i>	
<i>Garlic-butter sauce – Served with rice</i>	

Spécialites de Veau

Vitello alla Griglia (Paillard)	\$ 20.95
<i>Veau marinée à la grille – Marinated grilled veal</i>	
Scaloppine alla Marsala	\$ 22.95
<i>Sauce au vin Marsala et champignons – Marsala wine sauce & mushrooms</i>	
Scaloppine Pizzaiola	\$ 22.95
<i>Sauce aux tomates à l'ail et câpres – Garlic tomato sauce & capers</i>	
Scaloppine Vino Bianco	\$ 22.95
<i>Sauce au vin blanc et champignons – White wine sauce & mushrooms</i>	
Scaloppine Piccata al Limone	\$ 21.95
<i>Sauce au citron et vin blanc – Lemon & white wine sauce</i>	
Scaloppine Sorrentina	\$ 25.95
<i>Aubergines, tomates fraîches et fromage gratinés au four</i>	
<i>Eggplants, sliced fresh tomatoes & baked with cheese</i>	
Scaloppine de Veau, Gratinée style parmigiana	\$ 22.95
<i>Sauce aux tomates et gratinés au four</i>	
<i>Tomato sauce & baked with cheese</i>	
Involtine alla Paesano	\$ 27.95
<i>Farcié au jambon et fromage avec champignons et sauce brune</i>	
<i>Stuffed ham with cheese, mushrooms & brown sauce</i>	
Scaloppine della Casa	\$ 25.95
<i>Sauce rosée, asperges, artichauts – Rose sauce, asparagus, artichokes</i>	
Côte de Veau	\$ 36.95
<i>Marinée aux fines herbes à la grille – Grilled veal chop, marinated with fine herbs</i>	

Les Petits Caprices

Tiramisu	\$ 6.95
<i>Fromage mascarpone et café – Mascarpone cheese & coffee</i>	
Fromage Marbré	\$ 6.95
<i>Gâteau au fromage marbré de chocolate – Creamy cheesecake swirled with chocolate</i>	
Choco-Framboise	\$ 6.95
<i>Mousse au chocolat et framboises – Raspberry & chocolate mousse</i>	
Choco-Chocolat	\$ 6.95
<i>Gâteau au chocolat – Chocolate cake</i>	
Crème caramel	\$ 4.95
Crème Glacée Italienne (Granita ou Spumoni)	\$ 4.95
<i>Italian ice-cream (Granita or Spumoni)</i>	

Spécialités de la Maison

Parfait à la Menthe	\$ 8.95
Parfait au Grand Marnier	\$ 8.95
Parfait à la Tia Maria	\$ 8.95
Parfait à L'Amaretto	\$ 8.95

Les Cafés

Café, Thé ou Lait	\$ 2.50
<i>Coffee, Tea or Milk</i>	
Tisane	\$ 2.50
<i>Herbal Tea</i>	
Expresso	\$ 2.95
Cappuccino	\$ 4.50
Café au Lait	\$ 4.50
Café Espagnol (Cognac & Tia Maria)	\$ 10.95
Café Irlandais (Irish whiskey & Irish Mist)	\$ 10.95
Café Don Juan (Cognac, Tia Maria & Amaretto)	\$ 10.95
Café Brésilien (Cognac, Tia Maria & Grand Marnier)	\$ 11.95

Apéritifs

Vermouth (Blanc ou Rouge).....	\$ 6.00	Pina Colada.....	\$ 9.00
Bloody Caesar.....	\$ 8.00	Manhattan.....	\$ 9.00
Campari.....	\$ 7.00	Pink Lady.....	\$ 9.00
Pinot de Charente.....	\$ 7.00	Screwdriver.....	\$ 9.00
Martini Sec.....	\$ 9.00	Marguerita.....	\$ 9.00
Bloody Mary.....	\$ 8.00	Zombi.....	\$ 9.00
Sangria au pichet (Litre).....	\$ 25.00	Sangria au verre.....	\$ 7.00
Boisson Gazeuses ou Jus	\$ 3.00	Eau Minérale (1 litre).....	\$ 8.00
Bière Locale.....	\$ 5.95	Bière Importée.....	\$ 7.50

Vin Maison Importée

Verre.....	\$ 6.00
¼ Litre.....	\$ 9.00
½ Litre.....	\$ 16.00
1 Litre.....	\$ 29.00

Digestifs

Sandman Ruby / Offley Tawny.....	\$ 8.00
Warres 10 ans/10years	\$ 11.00
Grappa Alexandre.....	\$ 8.00
Grappa Jacopo Poli.....	\$ 20.00
Grappa Tignanello.....	\$ 20.00
Remi Martin VS.....	\$ 9.00
Remi Martin VSOP.....	\$ 11.00
Remi Martin XO.....	\$ 26.00
Courvoisier VS.....	\$ 9.00
Courvoisier VSOP.....	\$ 11.00
Couvoisier XO	\$ 26.00
Grand Marnier.....	\$ 8.00
Sambuca.....	\$ 7.00
Amaretto.....	\$ 8.00
Drambuie.....	\$ 8.00
Tia Maria.....	\$ 8.00
Crème de Menthe.....	\$ 7.00
Johnny Walker.....	\$ 8.00
Chivas Regal.....	\$ 9.00

Desserts Maison

Crème Caramel.....	3.95
Crème Glacée Italienne (Granita ou Spumoni).....	3.95
Italian Ice Cream (Granita or Spumoni)	
Parfait au Grand Marnier.....	7.95
Parfait à la Tia Maria.....	7.95
Parfait à l'Amaretto.....	7.95
Parfait à la Menthe	7.95



fromage marbré

délicieux fromage texture crémeuse,
marbré de chocolat

delicious creamy cheesecake marbled with chocolate

5.95

peut contenir des noix ou des arachides • may contain nuts or peanuts



le chocolat

inoubliable : un gâteau au chocolat
décoré d'un filet de caramel

an unforgettable dark chocolate cake drizzled
with caramel

5.95

peut contenir des noix ou des arachides • may contain nuts or peanuts



mousse choco-framboise

mousse au chocolat couronnée d'une savoureuse
mousse aux framboises

chocolate mousse topped with a sweet
tangy raspberry mousse

5.95

peut contenir des noix ou des arachides • may contain nuts or peanuts



tiramisu

une riche combinaison de café et de
crème au fromage mascarpone

a delicious blend of coffee and
creamy mascarpone cheese

5.95

peut contenir des noix ou des arachides • may contain nuts or peanuts