

# **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)

**Suprême 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 auvin 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**

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

**Les Soupières Fumantes**

<b>Minestrone alla Milanese</b>	\$ 5.95
<i>Soupe aux légumes frais – Fresh vegetable soup</i>	
<b>Straciata alla Romana</b>	\$ 5.95
<i>Oeuf battu et fromage dans un bouillon de poulet – Egg and cheese in chicken broth</i>	
<b>Tortellini in Brodo</b>	\$ 6.50
<i>Tortellini dans un bouillon de poulet – Stuffed pasta in chicken broth</i>	

<b>Soupe a l'oignon gratinée</b>	\$ 6.50
<i>Onion soup</i>	

**Les Salades**

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

## **Pâtes Fraîches**

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

## **Pâtes Fraîches**

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

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

## **Spécialités de Veau**

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

## Les Petits Caprices

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

## Spécialités de la Maison

<b>Parfait à la Menthe.....</b>	\$ 8.95
<b>Parfait au Grand Marnier.....</b>	\$ 8.95
<b>Parfait à la Tia Maria.....</b>	\$ 8.95
<b>Parfait à L'Amaretto.....</b>	\$ 8.95

## Les Cafés

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

***Apéritifs***

Vermouth (Blanc ou Rouge).....	\$ 6.00	Pina Colada.....	\$ 9.00
Bloody Caeser.....	\$ 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
1/4 Litre.....	\$ 9.00
1/2 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



## 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



## le chocolat

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

an unforgettable dark chocolate cake drizzled  
with caramel

**5.95**

## 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

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