

ENTRÉES

BRUSCHETTA 15
Mélange de basilic frais, tomate, ail, citron & huile d'olive.

CALMARS FRITS 25
Mélange d'assaisonnements maison, accompagné d'une mayo relevée.

CREVETTES À L'AIL (6) 25
Sautées avec ail, échalote verte & oignon blanc.

PLATEAU DE CHARCUTERIE 25

PLATEAU DE FROMAGE 30

POLPETTE (3) 13
Boulettes de viande

TARTARE DE SAUMON 4oz 22
Saumon finement haché avec assaisonnements.

TARTARE DE FILET MIGNION 4oz 24
Filet mignon finement haché avec assaisonnements.

SAUCISSES GRILLÉS 17
Mélangé avec oignon rouge, poivron rouge, tomate cerise et fenouil.

MOULES MARINARA 12
Moules sautées avec ail, câpre, échalote, vin blanc et sauce tomate, accompagnement de frites.

MOULES VIN BLANC 12
Moules sautées à l'ail, échalote verte, vin blanc, accompagnement de frites.

BRIE 18
Brie fondu garni de pommes caramélisées & oignon. Servi avec des croûtons dorés et croquants

AILES DE POULET 6mcx 16 - 12mcx: 28
Sauce BBQ maison, accompagnement de frites

SOUPE MINISTRONE 10

SOUPE DU JOUR 9

SALADES

Crevette (4mcx) 20

Ajout: Poulet 10 Saumon 15

SALADE JARDINIERE P 7 / G 15
Vinaigrette italienne, concombre, tomate, carotte & oignon rouge.

CÉSAR P 8 / G 17
Vinaigrette maison avec croûtons & fromage parmesan.

ROQUETTE 18
Tomate, concombre, oignon doux, parmesan, avocat.

PASTA

SPAGHETTI POMODORO 21

Sauce tomate, basilic frais et ail.

SPAGETTI ALLA BOLOGNESE 23

Spaghetti avec sauce à la viande faite maison.

PENNE ARABIATA 22

Penne sauce avec ail, piment broyer, échalote verte, basilic frais, vin blanc & sauce tomate.

PENNE ROMANOFF 24

Penne sautée avec ail, poivre noir concassé, échalote verte, beurre dans une sauce rosée flambée à la vodka.

PENNE CON POLLO ET PESTO 25

Penne sautée avec ail, poulet grillé, mélange de poivrons, champignon, vin blanc, sauce tomate et pesto.

PENNE PRIMAVERA 25

Penne sautée avec ail, échalote vertes, légumes rôtis, épinard frais, vin blanc, sauce tomate & basilic.

BUCATINI CARBONARA 26

Guanciale, œuf, fromage pecorino romano

PENNE ALLA GIGI 27

Penne sautée avec du prosciutto, champignon, échalote verte, ail, vin blanc, sauce rosée.

LINGUINI PESCATORE 39

Linguini avec crevettes, pétoncles, calmars, palourdes, moules, échalotes, basilic frais, vin blanc & sauce tomate.

FETTUCCINE CON POLLO 26

Fettuccine avec poulet, champignon, brocoli, poivron rouge, ail, échalote & sauce à la crème.

PAPARDELLE CON SALCISSIA AGLIO E OLIO 28

Papardelle sauté avec saucisse émietté, ail, échalote verte, poivron rouge rôti, vin blanc, huile d'olive.

SPAGHETTI PUTANESCA 25

Spaghettis sautés avec ail, échalote française, échalote verte, olive Kalamata, câpre, anchois, tomate séché, vin blanc, sauce tomate & basilic.

POISSONS & FRUITS DE MER

MOULES MARINARA 24

Moules sautées avec ail, câpre, échalote, vin blanc et sauce tomate, accompagnement de frites.

MOULES VIN BLANC 24

Moules sautées à l'ail, échalote verte, vin blanc, accompagnement de frites.

SAUMON GRILLÉ 100Z 38

Saumon grillé, sauce méditerranéenne servi avec légumes rôtis et riz maison.

BARE À LA MÉDITÉRANNIENE 45

Loup de mer grillé, sauce méditerranéenne, servi avec légumes grillés et choix de pommes de terre

#

PIZZA

MARGARITA

22

Mozzarella di Buffala, sauce à pizza, ail, origan, tomate cerise, huile d'olive, basilic frais.

VEGETERIAN

20

Légumes rôtis, olives Kalamata, fromage mozzarella & sauce à pizza.

CARNIVORA

27

Prosciutto, pepperoni, saucisse, oignon, sauce à pizza et fromage.

PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA 29

Mozzarella fondant, sauce à pizza, roquette fraîche assaisonnée, prosciutto di Parma et copeaux de parmesan.

POULET PESTO

30

Poulet fromage mozzarella, oignon rouge, pesto au basilic, tomate cerise, garnie de noix de pins.

TOUTE GARNIE

23

Pepperoni, champignon, poivron vert, fromage mozzarella & sauce à pizza.

COTTO E FUNGHI

20

Mozzarella, sauce à pizza, mélange de trois champignons et jambon.

CAPRINO

Sauce à pizza, épinard frais, mozzarella, tomate émiettée, séché, noix de pins et fromage de chèvre.

UMBERTO

Crème de pistache, mortadelle aux pistaches, fromage burrata et poivron rôti.

NAPOLITAIN 18

Fromage mozzarella, sauce à pizza.

FRANK 28

Sauce à pizza, oignon caramélisé, pancetta, saucisse et poivron rouge rôti.

4 SAISONS 25

Sauce à pizza, jambon, artichaut tendre, poivron rôti, olive.

4 FROMAGES 25

Huile d'olive, variété de 4 fromages

STEAK 32

Sauce à pizza, fromage mozzarella, oignon rouge, tranche de steak "AAA" garnis de roquette, huile d'olive et sel de mer.

FRUITS DE MER 35

Sauce béchamel, fromage mozzarella, mélange de fruit de mer, oignon rouge caramélisé et aneth fraîche.

MÉDITERRANÉENNE 25

Mozzarella, champignon de Paris, artichaut tendre et poivron rouge rôti.

23

SAUCISSE

24

Sauce pizza, mozzarella, saucisse
oignon rouge, poivron rouge rôti.

32

Tous les extras sont de 3\$

MORUE

30

Morue grillée dans une sauce à la crème, vin blanc et aneth, servi avec légumes grillés et choix de pommes de terre.

CHOIX DU CHEF

Prix du marché

QUEUE DE HOMARD *2mcx* 80

Cuit au four avec beurre à l'ail servi avec légumes rôtis et choix de pommes de terre.

#

SCALOPPINE

SCALOPPINE DE VITTELO ALLA PARMIGIAN

33

Chapelure de Panko panée, veau de lait servi avec sauce tomate, basilic, mozzarella et parmesan.

SCALOPPINE GORGONZOLA

27

Escalope de veau de lait, coulée de poivrons rouges rôtis, fromage gorgonzola, crème, vin blanc et garnis de noix de pins.

SCALOPPINE DE PICCATA ALLA LEMON

31

Escalope de veau de lait, vin blanc dans une sauce au citron.

SCALOPPINE DE VITTELO GAMBERONI

38

Escalope de veau de lait, sautée avec crevettes géantes, échalote verte, basilic frais, vin blanc et sauce tomate.

SCALOPPINE DE VITTELO ALLA MARSALA

33

Escalope de veau de lait, échalote verte, demi-glace, flambée au vin Marsala.

SCALOPPINE TRE FUNGHI

32

Escalope de veau de lait, échalote française, Champignon de Paris, pleurote, shitaké et brandy.

SCALOPPINE DU POLLO ALLA PARMIGIANA

32

Chapelure de Panko poulet panée, avec sauce tomate, basilic

mozzarella fondu et parmesan.

***Tous nos plats son servi avec légumes grillés et choix de pommes de terre*

STEAK

**** Nos viandes sont des produits Certifié Angus Canadian AAA ****

BAVETTE 8oz

36

Servi avec légumes rôtis, purée de pommes de terre avec une sauce au poivre en grains et des pommes et oignons caramélisés.

FILET MIGNION 8oz

59

SURLONGE NEW YORK 12oz

45

Servi avec des légumes rôties et choix de pomme terre et sauce.

ENTRECOTE 18oz

67

Intensément persillé, tendre et débordante de saveurs audacieuses et beurrées. Grillé selon votre préférence pour une expérience steak parfaite.

COTE DE BOEUF 16oz

56

Tendre

COWBOY STEAK 32oz

120

Entrecôte avec os

TERRE ET MER

80

Filet mignon et queue de homard.

JARRET D'AGNEAUX

39

Cuit au four dans une sauce au vin rouge et demi-glace, servi avec une purée de pommes de terre.

CARRÉ D'AGNEAUX GRILLÉ 12oz

62

Grillé assaisonné avec l'huile d'olive extra vierge, citron oignon et ail rôti, avec une réduction de porto demi-glace et fines herbes.

servi avec riz et salade.
Complet 45

Demi 24
Poitrine 20
Cuisse 16

POITRINE DE POULET GRILLÉ 26
Servi avec légumes rôties et choix de pomme de terre.

MENU ENFANTS

FILET DE POULET 3mcx: 14
5mcx:19
Servi avec frites, sauce au miel et moutarde de dijon

CROQUETTE DE POULET 3mcx : 10
5mcx : 14
Servi avec frites, sauce au miel et moutarde de dijon

SPAGHETTI BOLOGNESE 10
PARMESAN 10

SPAGHETTI POMODORO 10

SPAGHETTI BEURE ET