

GRIGIO

MENU MIDI DISPONIBLE

• POTAGE DU CHEF ou INSALATA DELLA CASA
CAFÉ ou THÉ (inclus)

Mardi
au
Vendredi
de 11 hrs à 15hrs

Table d'hôte

Ajoutez 16 \$ à votre plat principal
et créez votre propre Table d'hôte

POTAGE DU CHEF
ou INSALATA DELLA CASA
ou LUMACHE (ESCARGOTS)
ou BRUSCHETTA ALLA GRIGIO
ou FONDUE PARMESAN

PLAT PRINCIPAL À LA CARTE

DESSERT À LA CARTE,
CAFÉ ou THÉ



Bambini

ENFANTS 12 ANS ET MOINS
BOISSON ET CRÈME GLACÉE INCLUS

PASTA 13
Choix de spaghetti, fettuccine ou penne,
servis avec sauce tomate, à la viande,
Alfredo ou rosée.

FILETS DE POULET AVEC DÉBITES 13
Filets de poulet panés servis avec
un choix de sauce Servi avec frites.

LASAGNA 15

Bevande

CAFÉ 2
THÉ 2
ESPRESSO 6
CAPPUCCINO 8
CAFÉ AU LAIT 8
EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO 6
BOISSON GAZEUSE 3
JUS 4

Dolci

CRÈME BRULÉE 9
Costarde maison caramélisée

TORTA AL CIOCCOLATO DOPPIO 9
Gâteau double chocolat

TIRAMISÙ 9
Un dessert classique italien

DOLCI QUATTRO STAGIONI 9
Demandez notre dessert vedette

CREMA AL CARAMELLO 9
Crème caramel

GELATO ALLA VANIGLIA 7
Crème glacée à la vanille



grigioristorante.ca

GRIGIO

Antipasti

ZUPPA ALLA GRIGIO Minestrone.	8	MELANZANE AL FORNO	15
POTAGE DU CHEF	5	Tranches d’aubergines avec sauce aux tomates gratinées	
INSALATA CESARE Salade César.	9	BOULETTES DE VIANDE	
INSALATA TRICOLORE DELLA CASA Salade du chef	8	GRATINATI	11
BRUSCHETTA ALLA GRIGIO Pain à l'ail grillé, tomates italiennes, huile d'olive, vinaigre balsamique, oignons et basilic frais.	8	Sauce aut tomates gratinées	
CALAMARI Calmars marinés et frits servis avec sauce marinara.	24		
COZZE ALLA MARINARA Moules fraîches, vin blanc et sauce tomate.	14		
LUMACHE ALLA GRIGIO GRATINATI Escargots mijotés dans une sauce tomate et gratinés.	9		
GAMBERONI GRATINATI Crevettes sautées dans une sauce au vin blanc à l'ail et gratinées.	14		
SAUCISSE ITALIENNE Saucisse italienne grillée avec des poivrons sautés	14		
FONDUE AU PARMESAN FRANÇAISE	8		
FRITES	7		

Insalata

INSALATA DI CESARE	15
Laitue romaine, bacon, croûtons et vinaigrette César Grigio.	
INSALATA ALLA GRIGIO	22
Mesclun, poulet grillé, fromage parmesan, tomates séchées et légumes variés accompagné d'une vinaigrette balsamique.	
INSALATA CAPRESE	15
Tomates italiennes, bocconcini, mesclun, huile d'olive, vinaigrette balsamique et basilic.	
INSALATA DELLA CASA	14
Mélange de verdure fraîche avec vinaigrette maison à la Grigio.	
INSALATA DI SPINACI CON GAMBERI	22
Mélange epinard frais, fromage parmesan, tomates sechées. oranges, crevettes, avec vinaigrette balsamique	

Al Forno

ZUFFOLI FRESCHI	24
Pâtes fraîches farcies d'épinards et de ricotta dans une sauce rosée aux fines herbes.	
VITELLO ALLA PARMIGIANA	30
Veau pané gratiné, sauce tomate, servi avec spaghetti sauce à la viande et légumes.	
POLLO ALLA PARMIGIANA	27
Poitrine de poulet panée gratinée avec sauce tomate, servie avec rigatoni sauce tomate et légumes.	

Vitello

CES ASSIETTES SONT SERVIES AVEC NOS SPAGHETTI NAPOLITANA OU AGLIO ET DES LÉGUMES	
SCALOPPINE PICCATA AL LIMONE	29
Tendre filet de veau, sauce au beurre citronné et vin blanc.	
SCALOPPINE ALLA GRIGIO	29
Tendre filet de veau, sauce aux champignons, beurre et porto.	
SCALOPPINE ALLA TOSCANINI	29
Tendre filet de veau, sauce crèmeuse aux champignons, tomates séchées et sauge.	
SCALOPPINE PIZZAIOLA	29
Tendre filet de veau, sauce au brandy avec sauge, champignons et sauce tomate.	
SCALOPPINE MARSALA	29
Tendre filet de veau, sauce aux champignons portobellos, beurre et vin marsala.	

Alla Griglia

* CES ASSIETTES SONT SERVIES AVEC RIGATONI SAUCE CON SPECK ET LÉGUMES (sauce blanche crèmeuse, bacon et champignons)	
* FILETTO DI POLLO TOSCANINI	30
Poulet grillé sauce à la crème au vin blanc, moutarde de dijon, champignons sautés et pancetta, servi avec légumes.	
* FILETTO DI MANZO	(Extra 3 crevettes : 7.00) 45
Filet mignon grillé enrobé de bacon, sauce porto et champignons.	
* SALMONE ALLA GRIGLIA	29
Saumon de l'Atlantique grillé assaisonné d'herbes, d'huile d'olive et de sauce au beurre.	
* GAMBERI DEL MEDITERRANEO	30
Crevettes géantes sautées dans une sauce à l'ail et au vin blanc, accompagnées de riz maison.	
* POLLO ALLA GRIGLIA	(Extra 3 crevettes : 7.00) 28
Poulet grillé servi avec une sauce au porto et aux champignons.	
* COTOLETTA DIVITTELO	47
Côte de veau marinée et grillée, servie avec légumes vapeur, sauce au porto et champignons.	
* BIFTECK ENTRECÔTE 16 oz.	44
16oz vieilli, servi avec des pâtes et des légumes vapeur.	
* BIFTECK NEW YORK Angus 14 oz.	43
14oz vieilli, servi avec des pâtes et des légumes vapeur.	

Pasta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	23
Spaghetti avec pancetta, oignons, poivre noir, parmesan, œuf et crème.	
FETTUCINE ALFREDO	21
Crème, fromage parmesan et beurre.	
LINGUINE PORTOFINO	27
Pétoncles, crevettes, tomates séchées, épinards, ail, huile d'olive et crème.	
PENNE ARRABBIATA	20
Sauce tomate, piments forts, échalotes, ail et basilic frais.	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	20
Spaghetti, sauce à la viande traditionnelle.	
PENNE TESTAROSSA	23
Tomates fraîches, prosciutto di Parma et sauce à la crème.	
RIGATONI CON SPECK	23
Bacon, champignons, ail, persil frais, échalotes et sauce à la crème.	
FETTUCINE GAMBERONI	27
Crevettes sautées à l'ail, échalotes, vin blanc et sauce rosée.	
LINGUINE PRIMAVERA	21
Sauce aux tomates Grigio, variété de légumes et de fines herbes.	
LINGUINE FRUTTI DI MARE	30
Recette authentique de sauce marinara et d'un mélange de fruits de mer.	
TORTELLINI ALLA CREMA ROSA	23
Pâtes farcies au fromage avec sauce rosée.	
RIGATONI CON POLLO AI TRE FORMAGGI	27
Lanières de poulet grillé dans une sauce rosée et gratinées aux trois fromages.	
LASAGNA ALLA GRIGIO	22
Couches alternées de pâtes, trois fromages et sauce à la viande traditionnelle.	
RAVIOLI DI CARNE	23
Raviolis farcis à la viande servis avec de la sauce rosée	
SPAGHETTI POLPETINE	25
Sauce tomates avec boulettes de viande	