

LES ENTRÉES

Soupe du moment 8
(Préparée chaque jour avec des ingrédients frais et savoureux)

Salade composée et sa vinaigrette maison 9
(Un mélange de légumes frais assaisonné avec notre vinaigrette signature)

Salade César traditionnelle avec parmesan 12
(Laitue croquante nappée de sauce césar crémeuse, croûtons dorés et parmesan vieilli)

Fricassée d'escargots aux champignons 14
(Escargots tendres mijotés avec des champignons de Paris, sautés à l'ail et à la crème, et parfumés à la fleur d'estragon)

Soupe à l'oignon gratinée 12
(Bouillon riche et doré, oignons lentement caramélisés et fromage)

Calmars croustillants 18
(Calmars marinés, frits et servis avec une sauce marinara maison)

Carpaccio de boeuf 19
(Fines tranches de boeuf, câpres, roquette, copeaux de parmesan, balsamique et moutarde de Dijon)

Arancini dorés (3) 15
(Boulettes de riz enrobées de panko, au cœur de fromage fondant, sauce marinara)

Saucisses Italiennes grillées (2) 13
(Flambées au Limoncello, servies sur un lit de légumes)

Assiette de six (6) crevettes style papillon 12
(Beurre à l'ail)

PÂTES CLASSIQUES

Lasagne traditionnelle gratinée 27
(Sauce bolognaise, gratinée au four)

Tortellini à la Cardinale 27
(Pâtes farcies au fromages et nappées d'une sauce rosée onctueuse)

Cannelloni à la Napolitaine 27
(Un classique réconfortant, pâtes farcies au veau, sauce tomate parfumée au basilic frais)

Penne Arrabiata 27
(Une sauce tomate épicée, ail, échalotes, vin et piment fort)

Spaghetti Bolognaise 27
(Sauce à la viande riche et savoureuse, servie avec 3 généreuses boulettes)

Fettucine Primavera 27
(Légumes de saison sautés, touche légère de sauce tomate)

Fettucine Alfredo 27
(Crème, parmesan, vin blanc et fines herbes)

Fettucine Carbonara 27
(Pancetta croustillante, oeuf, crème onctueuse, poivre noir concassé, vin blanc et parmesan)

Penne Romanoff 27
(Une saveur raffinée, échalotes, vodka, poivre noir, sauce tomate et crème)

Spaghetti Puttanesca 27
(Anchois, piments forts, huile d'olive, sauce tomate, basilic frais, olives noires, ail, vin et parmesan)

Linguine Vénéziana 27
(Poulet grillé, poivrons rôtis, oignons rouges caramélisés, origan et sauce tomate)

Penne à la Gigi 27
(Pancetta, champignons de Paris, basilic, ail, vin blanc et sauce rosée onctueuse)

Penne Siciliana 27
(Saucisses Italiennes, olives noires, champignons et échalotes dans une sauce tomate parfumée)

Spaghetti Di Manzo 27
(Fines lamelles de steak, poivrons rôtis, oignons rouges, olives noires, origan, vin et sauce tomate)

Linguine aux crevettes 32
(Crevettes sautées à l'huile d'olive et au basilic frais, mijotées dans une sauce tomate relevée aux fines herbes).

LES ESCALOPES DE VEAU

TOUTES LES ASSIETTES D'ESCALOPES
SONT SERVIES AVEC SPAGHETTI SAUCE TOMATE

Escalope de veau Piccata al Limone 35
(Escalope tendre, nappée de fond de veau, sauce relevée au vin blanc et citron)

Escalope de veau Marsala 35
(Escalope sautée à l'huile d'olive, champignons, vin marsala et fond de veau)

Escalope de veau Gamberi 35
(Veau tendre surmonté de crevettes poêlées à l'ail, poivres concassés, flambés au cognac et adoucis avec une crème veloutée)

Escalope de veau Parmigiana 35
(Escalope de veau panée, sauce tomate, basilic et gratinée à la mozzarella)

Escalope de veau Involtini 35
(Rouleaux de veaux farcis au bocconcini, capicollo et épinards, nappés d'une sauce relevée au cognac et fond de veau)

Osso buco à la Milanaise 42
(Osso buco de veau de lait du Québec braisé dans son jus avec sauce tomate, fines herbes et vin blanc).

LES GRILLADES ET FRUITS DE MER

Saumon de l'Atlantique grillé servi avec riz et légumes 28
(Sauce au beurre, citron et vin blanc)

Suprême de poulet grillé au brie fondant 27
(Servi avec riz, légumes et pomme de terre, nappé de sauce au porto)

Contre-filet NEW YORK grillé AAA (12 oz) 38
(Servi avec légumes et pomme de terre, sauce au vin rouge)

Côte de bœuf "Alberta" AAA grillée (14 oz) 44
(Servie avec légumes et pomme de terre, sauce aux cinq poivres)

Cœur de filet mignon AAA Grillé (7 oz) 45
(Servi avec légumes et pomme de terre, sauce au porto)

Carré d'agneau à la Dijonnaise (Prix du marché)
(Délicatement rôti et enrobé d'une croûte aux fines herbes, moutarde de Dijon, braisé au four, Sauce relevée au porto et demi-glace)

(10 ans et moins)

Inspiration du chef 15

LES BREUVAGES

Boisson gazeuse 3.5
Eau gazéifiée 330 ml 4
Espresso 4
Cappuccino 4
Café latté 5
Café régulier, thé vert ou tisane 3.5

Festival

Crevettes beurre à l'ail



Accompagnées de riz,
légumes et pomme de terre

Servies avec soupe, salade,
dessert, café ou thé régulier

Dimanche au jeudi

39.00 \$

Vendredi et samedi

45.00 \$

À VOLONTÉ

*assiette à ne pas partager

