

ENTRÉES/ APPETIZERS

Escargots gratinés à la Provençale - 14

Snails Provençal au gratin

Zucchiniis fritti - 15

Servis avec une sauce crémeuse à l'ail

Served with garlic cream sauce

Aubergine parmigiana - 15

Tranches d'aubergine étagées dans une sauce tomate et gratinées

Layered eggplant slices with tomato sauce au gratin

Salmone affumicato - 22

Saumon fumé, oignons et câpres

Smoked salmon, onions and capers

Cozze marinara - 15

Moules à l'ail, vin blanc, sauce tomate avec fines herbes

Mussels with garlic, white wine, tomato sauce and aromatized herbs

Calamari fritti - 21

Servis avec une sauce marinara

Served with marinara sauce

Mini boulettes de veau alla peperonata – 16

Mini veal meatballs alla peperonata

Cocktail de crevettes ... 29

Shrimp cocktail

Antipastro pour deux - 37

Calamari fritti, zucchini fritti, salade de roquette,

tomate féta, cocktail de crevettes, prosciutto e melone

8 Ailes de poulet avec frites / 8 Chicken wings with fries - 20

16 Ailes de poulet avec frites / 16 Chicken wings with fries - 32

24 Ailes de poulet avec frites / 24 Chicken wings with fries - 42

PÂTES/ PASTA

Spaghetti sauce tomate - 17
Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti à l'ail et huile d'olive - 17
Spaghetti with garlic and olive oil

Spaghetti Bolognese - 19

Tortellini Rosée - 24

Penne Arabiatta - 18
Sauce tomate épicée
Spicy tomato sauce

Fettucini Alfredo - 21
Sauce crémeuse et fromage parmesan
Creamy sauce and parmesan cheese

Linguini pesto - 20
Basilic frais, ail, noix de pin et huile d'olive
Fresh basil, garlic, pine nuts and olive oil

Fettucini Primavera - 20
Ail, huile d'olive et touche de sauce tomate avec légumes saisonniers
Garlic, olive oil and a touch of tomato sauce with seasonal vegetables

Spaghetti Carbonara - 24
Sauce crémeuse au jaune d'oeuf avec lardons et fromage parmesan
Creamy sauce with egg yolk, bacon and parmesan

Spaghetti Putanesca - 24
Sauce tomate, olives, câpres, ail, anchois et vin blanc
Tomato sauce, olives, capers, garlic, anchovies and white wine

Tortellini Gigi - 25
Sauce rosée, prosciutto, oignons et champignons
Rosée sauce with prosciutto, onions and mushrooms

Penne Romanoff - 25
Sauce rosée à la vodka avec champignons

Rosée sauce with vodka and mushrooms

Fettucini Frutti di Mare - 34

Crevettes, moules, palourdes, calmars dans un velouté de fruits de mer légèrement tomates
Shrimp, mussels, clams and calamari in a seafood tomato velouté

Manicotti - 24

Farçis de ricotta et d'épinards avec une sauce rosée
Stuffed with ricotta cheese and spinach with a rosée sauce

Cannelloni - 24

Faits maison avec sauce rosée
Homemade with rosée sauce

Risotto al Funghi - 28

Champignons assortis recouverts d'un filet d'huile de truffe
Assorted mushrooms with a dash of truffle oil

Lasagne a la viande gratinée au four - 32

Meat lasagne au gratin

Pâtes sans gluten disponibles – 3\$ extra

Gluten free pasta available – 3\$ extra

Toutes les pâtes sont également disponibles en demi-portion (3\$ de moins que les portions régulières)

All the pastas are also available in half-portion (3\$ less than regular portions)

POISSONS/ FISH

Filet de sole Meunière glacé au vin blanc - 35

Sole Meunière glazed with white wine

Sauce citron au beurre garni de champignons

Lemon butter sauce topped with mushrooms

Filet de saumon Meunière glacé au vin blanc - 38

Salmon meunière glazed with white wine

Sauce citron au beurre garni de champignons

Lemon butter sauce topped with mushrooms

Bar grillé sur charbon de bois - 42

Épinard à l'ail, purée de pommes de terre et légumes

Seabass grilled over charcoal with garlic spinach, mashed potatoes and vegetables

Crevettes sautées à l'ail et vin blanc - 46

Shrimps sautéed in garlic & white wine

Calamari Fritti - 33

Poisson frais du jour - 38

Fresh fish of the day

Tous les poissons sont servis avec riz et légumes ainsi qu'un choix de salade à l'exception du bar

All fishes are served with rice and vegetables and a choice of salad excepted the seabass

MOULES/ MUSSELS

Moules Marinara - 30

Sauce tomate, vin blanc, ail, oignons et anchois

Tomato sauce, white wine, garlic, onions and anchovies

Moules Dijonaise - 30

Crème, vin blanc, oignons, moutarde de Dijon

Cream, white wine, onions, Dijon mustard

Moules à la Provençale - 30

Vin blanc, ail et oignons

White wine, garlic and onions

Moules au fromage bleu - 30

Crème, oignons, fromage bleu

Cream, onions, blue cheese

Toutes les moules sont servies avec frites ainsi qu'un choix de salade

All mussels are served with french fries and a choice of salad

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU – 13\$

Pâte avec choix de sauce : à la viande, tomate, rosée, alfredo ou pesto

Pasta with choice of sauce : meat, tomato, rosé, alfredo or pesto

Trois filets de poulet servis avec frites

Three chicken filets served with fries

Poulet grillé servi avec frites

Grilled chicken served with fries

Tous les menus servi avec un breuvage et un choix de dessert (fruit frais ou gâteau)

Served with beverage and choice of dessert (fresh fruit or cake)

VIANDES/ MEAT

Suprême de poulet grillé - 33

Grilled chicken suprême

Scaloppini di Pollo Parmigiana - 36

Escalope de poulet panée et gratinée servi avec pâtes

Breaded chicken scaloppini au gratin served with pasta

Scaloppini di Vitelo Parmigiana - 41

Escalope de veau panée et gratinée servi avec pâtes

Breaded veal scaloppini au gratin served with pasta

Scaloppini Marsala - 38

Escalopes de veau avec sauce demi-glace au vin Marsala garnies de champignons

Veal scaloppinis in demi-glace Marsala wine sauce with mushrooms

Piccata al Limone - 38

Veau glacé au vin blanc avec sauce au citron

Veal glazed in white wine with lemon sauce

Bavette de bœuf - 34

6 onces servi avec des frites, des légumes et une sauce au poivre glacée au cognac et crème

6 ounces served with french fries, vegetables, and pepper sauce cognac glaze and cream

Steak de surlonge grillé de 16 onces - 52

16 ounces grilled sirloin steak

Filet mignon - 59

10 onces servi avec sauce au poivre glacée au cognac et crème

10 ounces served with pepper sauce cognac glaze and cream

Jarret d'agneau alla milanaise - 34

Servie avec riz et légumes

Lamb shank alla milanaise served with rice and vegetables

Sauf si une spécification toutes les viandes sont servies avec pomme de terre et légumes ainsi qu'un choix de salade

Unless otherwise specified, all meat are served with potatoes and vegetables and choice of salad

DESSERTS

Gâteau dulce de leche – Dulce de leche cake – 9

Au chocolat garni d'un pavé croustillant, d'une mousse dulce de leche, ganache au chocolat, et recouvert d'une couche de caramel

Chocolat cake garnished with crispy basa, a dulce de leche mousse, chocolate ganache, and covered with a layer of caramel

Gâteau au Fromage, carottes et caramel – Cheese, carrot, and calamel cake – 9

Gâteau au fromage sur une base de biscuits graham, avec des morceaux de gâteau aux carottes et du caramel

Cheesecake on a graham cracker base encrusted with carrot cake pieces and caramel

Gâteau au chocolat – chocolate cake – 9

Gâteau moelleux au chocolat, garni et recouvert d'une délicieuse ganache au chocolat

Classic moist chocolate cake filled and covered with a delicious chocolate ganache

Tarte aux pecanes – Pecan pie – 9

Pâte sucrée garnie de notre recette de sucre à l'ancienne et recouverte de pacanes grillées

Sweet pastry filled with our old-fashioned sugar recipe and topped with roasted pecans

Tarte aux pommes – Apple pie – 8

Pâte sucrée remplie d'une montagne de pommes fraîches à la cannelle et recouverte de crumble à l'avoine

Sweet pastry filled with a mountain of fresh apples, a hint of cinnamon, and topped with oat crumbles

**Des frais de services de 2\$ par personne présente s'appliquent lorsqu'un dessert extérieur est apporté. Ces frais seront ajoutés à une seule facture du groupe

**A service fee of 2\$ per person present applies when an outside dessert is brought in. This fee will be added to a single bill for the group

*** Des frais de 3\$ seront ajoutés pour chaque assiette partagée.

***A \$3 fee will be added for each shared plate