

NOS ENTRÉES DU SOIR

our evening appetizers

Pan con tomate 🍷🍷🌿
 pain grillé, tomates fraîches concassées,
 origan et ail
 Pan con tomate
 charred bread, fresh crushed tomatoes,
 oregano and garlic
 12\$

Prosciutto di Parma vieilli 24 🍷
 mois
 avec focaccia fraîche et burrata
 Prosciutto di parma aged 24 months
 with fresh focaccia and burrata
 22\$

Cocktail de Crevettes 🍷🍷
 Servi avec sauce cocktail
 Shrimp Cocktail
 served with cocktail sauce
 25\$

Polpettes 🍷
 veau, porc et boeuf, braisé en
 sauce tomates
 Polpettes
 veal, pork and beef, braised in
 tomato sauce
 14\$

Tartare di Salmone 🍷🌿
 oignon vert, caviar mujol, mayonnaise
 aux herbes, sauce soja à l'érable et
 avocat frais, servi avec des craquelins
 de riz.
 Tartare di Salmone
 green onion, mujol caviar, herb mayo,
 maple soy sauce and fresh avacado served with rice crackers
 23\$

Calamari Fritti 🍷
 servi avec citron et mayonnaise épicée
 Calamari Fritti
 served with lemon and spicy mayo
 23\$

Carciofi alla giudia 🍷🍷🌿
 artichauts italiens frits (3) servis
 avec citron
 Carciofi alla giudia
 fried Italian artichokes (3) served
 with lemon
 17\$

Buratta Boscaiola 🍷🌿
 cèpes et rapinis poêlés avec focaccia
 fraîche
 Buratta Boscaiola
 seared porcini and rapini with fresh
 focaccia
 22\$

Crab Cakes 🍷
 Servi avec sauce aioli
 Crab Cakes
 served with aioli sauce
 21\$

NOS SALADES

our salads

Salade de jardin du Quebec 🍷🍷🌿
 radicchio, endives, laitue du
 Québec, vinaigre de vin rouge vieilli,
 huile d'olive
 Quebec garden salad
 radicchio, endives, Quebec
 lettuce, aged red wine vinegar,
 olive oil
 16\$

Insalata di funghi 🌿
 pleurotes crus, parmigiano reggiano,
 gremolata
 Insalata di funghi
 raw king oyster mushrooms,
 parmigiano reggiano, gremolata
 17\$

Panzanella 🍷🍷🌿
 tomates anciennes, pain, concombre,
 oignon, basilic et vinaigre de vin rouge
 Panzanella
 heirloom tomatoes, bread, cucumber,
 onion, basil and red wine vinegar
 18\$

Caprese 🍷🌿
 tomates anciennes, mozzarina, basilic et
 huile d'olive
 Caprese
 heirloom tomatoes, mozzarina, basil and
 olive oil
 24\$

Insalata di Cesare préparé à la table 🍷
 laitue romaine, vinaigrette aux
 anchois, croûtons de focaccia,
 parmigiano reggiano et bacon
 Insalata di Cesare prepared at the table
 romaine lettuce, anchovy
 dressing, focaccia croutons,
 parmigiano reggiano and bacon
 38\$
 (pour 2 personnes)



Suivez-nous
 sur les réseaux
 sociaux
 Follow us on
 social media





NOS PÂTES

our pasta

Lasagne Saint-Raphaël 
rotolo à la béchamel, prosciutto cotto,
ragoût (veau, porc et bœuf) et parmigiano

Lasagna Saint-Raphaël
rotolo with bechamel, prosciutto cotto,
ragu (veal, pork and beef) and parmigiano

24\$ (demi/half: 18\$)

Guitara Caccio e Pepe 
pecorino, parmigiano et poivre noir

Guitara Caccio e Pepe
pecorino, parmigiano and black pepper

27\$

Linguine Pomodoro 
tomates bio à l'eau salée et basilic

Linguine Pomodoro
organic tomatoes in salt water
and basil

25\$

Gnocchi Montanara 
gnocchis à la ricotta, ragoût de porc à
la crème

Gnocchi Montanara
ricotta gnocchi, cream porc ragu

27\$

Cavatelli salsiccia e rapini 
saucisse, rapini, anchois, ail, piment et
pecorino

Cavatelli salsiccia e rapini
sausage, rapini, anchovy,
garlic, chilli and pecorino

26\$

Pappardelle Ripiena 
Pappardelles farcies au fromage et aux
épinards, au beurre et à la sauge

Pappardelle Ripiena
cheese and spinach stuffed
pappardelle with butter and
sage

28\$

Viande et Poissons

meat and fish

Poulet Supreme 
pommes de terre rôties, sauce
crémeuse aux cèpes et rapini

Chicken Supreme
roasted potatoes, rapini and
creamy porcini sauce

38\$

Pieuvre Grillée 
pieuvre grillé, purée de pois chiches
sauce tomate




Grilled Octopus
grilled octopus with chickpea puree
and tomato sauce

45\$

Bavetta 
10 oz de bavette de bœuf grillée, salsa verde,
asperges et purée de pommes de terre

Bavetta
10 oz beef flank steak grilled, salsa verde,
asparagus and mashed potatoes

48\$

Branzino 
salsa méditerranéenne, rapini et salade
d'herbes

Branzino
Mediterranean salsa, rapini and herb salad

48\$

Côtelette d'Agneau 
oignon grillé, tzatziki et pommes
de terre rôties



Lamb Chops
charred onion, tzatziki and
roasted potatoes

55\$

Longe de Veau 
oignons verts grillés, sauce au
poivre, pommes de terre rôties et
herbes

Veal Tenderloin
charred spring onions, pepper sauce,
roasted potatoes and herbs

65\$

Bistecca 
entrecôte de 16 oz grillé servi avec de la
purée de pommes de terre et des asperges

Bistecca
grilled 16 oz ribeye steak served
with mashed potatoes and
asparagus

72\$

CONTORNI

Rapini (anchois, ail, huile d'olive) ---8\$

Rapini (anchovy, garlic, olive oil)

Asperge ---12\$

Asparagus

Purée de pommes de terre ---8\$

Mashed potatoes

Pommes de terre rôties ---6\$

Roasted potatoes

Frites ---5\$



Fries

Salade jardinière ---7\$


Garden salad

Toute la journée

all day


Bao Bun  
 flanc de porc sauce hoisin,
 concombres marinés et oignons
 verts
 Bao Bun
 pork belly hoisin, pickled
 cucumbers and spring onion
 1 for 10\$/ 2 for 18\$



Club Sandwich *  
 poulet, bacon, laitue, tomate
 Club Sandwich
 chicken, bacon, lettuce, tomato
 23\$ (demi/half:18\$)

Nachos Saint-Raphaël 
 bœuf haché, crème fraîche, pico de gallo,
 olives, oignons, coriandre
 Nachos Saint-Raphaël
 minced beef, sour cream, pico de
 gallo, olives, onions, cilantro
 23\$
 7\$ extra poulet/extra chicken

Ailes de Poulet (12)   
 lime, espelette, poivre noire
 Chicken Wings (12)
 lime, espelette,
 black pepper
 18\$

Guédille au Homard 
 homard du Québec, mayo aux
 herbes et citron
 Lobster Roll
 Quebec lobster, herb and lemon
 mayo
 29\$

"Smash burger" de boeuf * 
 pain de pommes de terre de
 martin, cornichons, sauce Saint-
 Raphaël, laitue et tomate
 Beef smash burger
 martin's potato roll, pickles,
 Saint-Raphaël sauce, lettuce
 and tomato
 21\$

Po Boy  
 crevettes et palourdes frites avec
 mayonnaise au citron et safran
 Po Boy
 deep fried shrimp and clams with
 lemon and saffron mayo
 21\$



*servi avec un choix de frites maison
 ou salade jardinière
 *served with a choice of fries or
 garden salad


Frites
 Fries
 5\$


Poutine
 Poutine
 13\$


NOS PIZZAS

our pizzas

Margherita  
 sauce tomate, basilic, fior di latte, parmigiano et
 huile d'olive
 Margherita
 tomato sauce, basil, fior di latte, parmigiano
 and olive oil
 21\$

Diavola 
 sauce tomate, basilic, soppressata
 épicée, fior di latte et parmigiano
 Diavola
 tomato sauce, basil, spicy soppressata,
 fior di latte and parmigiano
 22\$

Caccio e Pepe 
 pecorino romano, pancetta,
 fior di latte et poivre noir
 Caccio e Pepe
 pecorino romano, pancetta, fior di
 latte and black pepper
 23\$

Tutta vestita 
 sauce tomate, basilic, fior di latte,
 parmigiano, pepperoni, champignons rôtis
 et poivrons rouges rôtis
 Tutta vestita
 tomato sauce, basil, fior di latte,
 parmigiano, pepperoni, roasted
 mushrooms and roasted red peppers
 23\$



Suivez-nous
 sur les réseaux
 sociaux
 Follow us on
 social media

