





## 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\$

**Polpette**   
 veau, porc et boeuf, braisé en  
 sauce tomates  
 Polpette  
 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,  
 sauce and fresh avocado 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, castelfranco,  
 vinaigre de vin rouge vieilli, huile  
 d'olive  
 Quebec garden salad  
 radicchio, endives, castelfranco,  
 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  
epinards, 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 creamy

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 PDT 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**    
poitrine 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\$

**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\$

**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\$

**Club Sandwich \***  

poulet, bacon, laitue, tomate

Club Sandwich

chicken, bacon, lettuce, tomato

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

\*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

