

MENU DU SAMEDI SOIR

Saturday Evening Menu

ENTRÉES

Appetizers

Calamars frits au babeurre, yaourt grec à la sriracha, ail confit et coriandre <i>Buttermilk-fried calamari, Greek yogurt with sriracha, confit garlic and cilantro</i>	20\$
Planche d'antipasto du chef pour 2 personnes : Prosciutto et melon • Crevettes Bam Bam • Saucissons cacciatore • Tomate et Fior di latte • Olives <i>Chef's antipasto board for 2 : prosciutto and melon, cocktail shrimp, focaccia, parmesan, dry cured sausages, tomato and fior di latte</i>	60\$
Carpaccio de boeuf, burrata et roquette <i>Beef carpaccio, burrata and arugula</i>	28\$
Polpette de veau à la crème de burrata <i>Veal meatballs with burrata cream</i>	22\$
Pieuvre grillée et chorizo : Purée de pois chiches • Pommes de terre Gabrielle • Roquette et menthe • Vinaigrette à la lime • Au soya et au sirop d'érable <i>Grilled octopus and chorizo, chickpea purée, Gabrielle potatoes, arugula and mint, lime, soy and maple syrup vinaigrette</i>	25\$
Salade de roquette, tomates cerise et Fior di latte <i>Arugula salad, cherry tomatoes and fior di latte</i>	14\$
Salade César, sauce maison <i>Caesar salad, house dressing</i>	14\$
Saucisse italienne et rapini <i>Italian sausage and rapini</i>	21\$
Tartare de macreuse de bœuf : Cornichons et ketchup • Chips de bagel • Salade de kale • Vinaigrette fusion <i>Beef chuck tartare, pickles and ketchup, served with bagel chips and a small kale salad, fusion vinaigrette</i>	26\$
Crevettes Pescatore épicées (5) 16/20 <i>Spicy Pescatore shrimp (5) 16 / 20</i>	26\$

PIZZA ET PASTA

Pizza & Pasta

Margherita : Sauce tomate fraîche • Parmesan • Fior di latte • Basilic <i>Fresh tomato sauce, Parmesan, fior di latte and basil</i>	28\$
Pepperoni et fromage : Sauce tomate fraîche • Pepperoni • Mozzarella <i>Pepperoni and cheese: Fresh tomato sauce, pepperoni, mozzarella</i>	24\$
Végétarienne : Sauce tomate fraîche • Poivrons • Tomates cerises • Champignons • Olives • Roquette • Mozzarella <i>Vegetarian: Fresh tomato sauce, peppers, cherry tomatoes, mushrooms, olives, arugula, mozzarella</i>	24\$
Pizza rustique italienne : Sauce tomate fraîche • Saucisse italienne • Poivrons forts • Fior di latte • Pesto de rapini <i>Italian rustic pizza: fresh tomato sauce, Italian sausage, hot peppers, fior di latte and rapini pesto</i>	28\$
Saucisse italienne et pesto de rapini : Sauce tomate fraîche • Saucisse italienne • Tomates cerises • Pesto de rapini • Fior di latte <i>Fresh tomato sauce, Italian sausage, cherry tomatoes, rapini pesto and fior di latte</i>	27\$
Gnocchi ou Spaghetti sauce tomate <i>Gnocchi or Spaghetti with tomato sauce</i>	24\$
Pappardelle à l'osso bucco de veau <i>Pappardelle with veal osso bucco</i>	30\$
Fazzoletti aux champignons sauvages (2) , sauce tomate et burrata <i>Fazzoletti with wild mushrooms, tomato sauce and burrata</i>	28\$
Cavatelli : Ragoût de saucisse • Sauce tomate • Ricotta <i>Cavatelli with sausage ragù, tomato sauce and ricotta</i>	26\$

MENU DU SAMEDI SOIR

Saturday Evening Menu

PLATS PRINCIPAUX

Main Courses

Escalopes de veau de lait à la milanaise • Pennine à la gigi <i>Milk-fed veal Milanese with pennine alla Gigi</i>	38\$
Filet mignon 7 oz • Choix de sauce <i>7 oz filet mignon with choice of sauce</i>	65\$
Filet branzino poêlé • Sauce à l'échalote vin blanc • Jus de citron grillé <i>Pan-seared branzino fillet, shallot white wine sauce and grilled lemon juice</i>	40\$
Escalope de volaille en croûte de panko façon Parmigiana <i>Panko-crusted chicken cutlet Parmigiana style</i>	30\$
Côte courte de bœuf braisée • Sauce aux champignons • Oignons sautés • Légumes • Choix de frites, pommes de terre du jour ou purée <i>Braised beef short rib with mushroom sauce and sautéed onions, served with vegetables and a choice of fries, potatoes of the day or mashed potatoes</i>	43\$
Rib steak 16 oz • Légumes du chef • Choix de sauce <i>16 oz rib steak served with chef's vegetables and choice of sauce</i>	65\$
Pavé de saumon en croûte de parmesan et à l'huile d'avocat • Risotto au safran et au citron <i>Parmesan-crusted salmon with avocado oil, saffron and lemon risotto</i>	42\$

DESSERTS

Desserts

Tiramisu Della Nonna <i>Grandma's Tiramisu</i>	12\$
Cannoli sicilien <i>Sicilian Cannoli</i>	12\$
Mi-cuit aux chocolats, coulis de framboises <i>Chocolate lava cake, raspberry coulis</i>	12\$
Gâteau au fromage New York <i>New York Cheesecake</i>	15\$
Assiette de fruits frais tranchés <i>Fresh sliced fruit plate</i>	12\$
Assiette de fromages, noix et raisins <i>Cheese plate with nuts and grapes</i>	15\$
Crème brûlée présidentielle au sirop d'érable <i>Presidential crème brûlée with maple syrup</i>	15\$
Pizza sucrée aux différentes saveurs : <i>Sweet pizza with assorted flavours :</i>	

Chocolat Nutella — 16 \$
Nutella chocolate

MINI-GUIMAUVES — 17 \$
Mini marshmallows

FRAISES — 18 \$
Strawberries

BANANES — 16 \$
Bananas

Les taxes et le service ne sont pas inclus.
Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez nous en informer lors de votre réservation.

Taxes and service are not included.
If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us at the time of booking.