

MENU DU SAMEDI SOIR

Saturday Evening Menu

ENTRÉES

Appetizers

Baguette grillée et sa trempette au yogourt grec et fromage feta	12\$
<i>Grilled baguette with Greek yogurt and feta cheese dip</i>	
Calamars frits et mayo au pesto de rapini et piments forts	18\$
<i>Fried calamari with rapini pesto mayo and hot peppers</i>	
Planche d'antipasto du chef pour 2 personnes : PROSCIUTTO ET MELON • CREVETTES COCKTAIL • FOCACCIA • PARMESAN • SAUCISSONS SECS • TOMATE ET FIOR DI LATTE	50\$
<i>Chef's antipasto board for 2 : prosciutto and melon, cocktail shrimp, focaccia, parmesan, dry cured sausages, tomato and fior di latte</i>	
Carpaccio de boeuf, burrata et roquette	28\$
<i>Beef carpaccio, burrata and arugula</i>	
Polpette de veau à la crème de burrata	22\$
<i>Veal meatballs with burrata cream</i>	
Pieuvre grillée, coulis de tomates ancestrales, aneth ail et zeste de citrons	21\$
<i>Grilled octopus, heirloom tomato coulis, dill, garlic and lemon zest</i>	
Salade de roquette, tomates cerise et fior di latte	22\$
<i>Arugula salad, cherry tomatoes and fior di latte</i>	
Salade César, sauce maison	14\$
<i>Caesar salad, house dressing</i>	
Saucisse italienne et rapini	21\$
<i>Italian sausage and rapini</i>	
Panzanella du Chef : TOMATES • CONCOMBRE • CIABATTA • OIGNONS ROUGES • BASILIC • OLIVES	19\$
<i>chef's panzanella: tomatoes, cucumber, ciabatta, red onions, basil, olives</i>	

PIZZA ET PASTA

Pizza & Pasta

Margherita : SAUCE TOMATE FRAÎCHE • PARMESAN • FIOR DI LATTE • BASILIC • HUILE D'OLIVE	24\$
<i>Margherita : Fresh tomato sauce, parmesan, fior di latte, basil, olive oil</i>	
Pepperoni et fromage : SAUCE TOMATE FRAÎCHE • PEPPERONI • MOZZARELLA	22\$
<i>Pepperoni and cheese: Fresh tomato sauce, pepperoni, mozzarella</i>	
Végétarienne : SAUCE TOMATE FRAÎCHE • POIVRONS • TOMATES CERISES • CHAMPIGNONS • OLIVES • ROQUETTE • MOZZARELLA	24\$
<i>Vegetarian: Fresh tomato sauce, peppers, cherry tomatoes, mushrooms, olives, arugula, mozzarella</i>	
Saucisse italienne et pesto de rapini : SAUCE TOMATE FRAÎCHE • SAUCISSE ITALIENNE • TOMATES CERISES • PESTO DE RAPINI • FIOR DI LATTE	27\$
<i>Fresh tomato sauce, Italian sausage, cherry tomatoes, rapini pesto and fior di latte</i>	
Gnocchi ou Spaghetti sauce tomates	22\$
<i>Gnocchi or Spaghetti with tomato sauce</i>	
Linguine Carbonara à la façon du Chef	27\$
<i>Chef's style Linguine Carbonara</i>	
Pappardelle à l'osso bucco de veau	28\$
<i>Pappardelle with veal osso bucco</i>	
Risotto aux asperges et morceaux de poulet grillé	30\$
<i>Asparagus risotto with grilled chicken</i>	
Fusilli au pesto de basilic et crème de parmesan	28\$
<i>Fusilli with basil pesto and parmesan cream</i>	
Fazzoletti aux champignons sauvages, sauce tomate et burrata	26\$
<i>Fazzoletti with wild mushrooms, tomato sauce and burrata</i>	

MENU DU SAMEDI SOIR

Saturday Evening Menu

PLATS PRINCIPAUX

Main Courses

Ossobucco de veau façon milanaise <i>Veal ossobucco Milanese style</i>	60\$
Escalope de veau de lait à la Gigi <i>Milk-fed veal cutlet Gigi style</i>	35\$
Filet mignon 6 oz et choix de sauce <i>6 oz filet mignon with choice of sauce</i>	48\$
Filet branzino poêlé, sauce à l'échalote vin blanc et 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 pancetta et barolo <i>Braised beef short rib with pancetta and barolo</i>	42\$
Steak de tomahawk pour 2 à partager <i>Tomahawk steak for 2 to share</i>	165\$
Filet de saumon grillé, sauce vierge à l'huile d'olive extra-vierge <i>Grilled salmon fillet, extra-virgin olive oil sauce vierge</i>	35\$

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\$
Affogato <i>Affogato</i>	8\$



SCANNEZ LE CODE-BARRE POUR DÉCOUVRIR NOS MENUS ET ÉVÉNEMENTS SUR INSTAGRAM.

SCAN THE BARCODE TO DISCOVER OUR MENUS AND EVENTS ON INSTAGRAM.