

ENTRÉES • APPETIZERS

Pieuvre et chorizo grillés, purée de pois chiches, pommes de terre Gabriel, roquette et menthe, vinaigrette à la lime, au soya et au sirop d'érable · 🌱🥚🥚 Grilled octopus and chorizo, chickpea purée, Gabriel potatoes, arugula and mint, lime, soy and maple syrup dressing ·	25	Salade César (entrée), sauce maison, bacon de prosciutto, câpres et parmesan râpé · Caesar salad (appetizer), house dressing, prosciutto bacon, capers and grated Parmesan · <i>Poulet grillé / Grilled chicken</i> +15 <i>Saumon grillé / Grilled salmon</i> +15	17
Tartare de macreuse de bœuf, cornichons et ketchup, chips de bagel et petite salade de kale, vinaigrette fusion · 🥚 Plat principale avec frites Beef shoulder tartare, pickles and ketchup, bagel chips and a small kale salad with fusion dressing · Main course with fries	26 36	Salade de roquette, tomates cerises et fior di latte, vinaigrette au vinaigre de vin rosé · 🌱🥚 Arugula salad, cherry tomatoes and fior di latte, rosé wine vinegar dressing ·	19
Calmars frits au babeurre, yogourt grec à la sriracha, ail confit et coriandre · 🥚 Buttermilk-fried calamari, sriracha Greek yogurt, garlic confit and cilantro ·	20	Mélange printanier : iceberg, romaine, épinards et roquette, tomates cerises, olives et œuf dur, vinaigrette balsamique · 🌱🥚🥚🥚 Spring mix: iceberg, romaine, spinach and arugula, cherry tomatoes, olives and hard-boiled egg, balsamic dressing ·	16
Polpettes de veau à la crème de burrata · 🥚 Veal meatballs with burrata cream ·	22	Antipasto du chef pour 2 personnes : prosciutto, melon, tomates, fior di latte, crevettes Bam Bam, saucisse Cacciatore et olives · 🥚🥚 Chef's antipasto for 2: prosciutto, melon, tomatoes, fior di latte, Bam Bam shrimp, Cacciatore sausage and olives ·	60
Carpaccio de bœuf Angus, roquette et burrata · 🌱🥚 Angus beef carpaccio, arugula and burrata ·	28		

POTAGES • SOUPS

POTAGE DU JOUR · 🥚 Soup of the day ·	12	Minestrone blanc : chou, carottes, céleri, courgettes, haricots blancs et bouillon de légumes · 🌱🥚🥚🥚 White minestrone: cabbage, carrots, celery, zucchini, white beans and vegetable broth	15	Soupe à l'oignon, mozzarella Saputo, bouillon de bœuf sans gluten - Croûtons sans gluten disponibles Onion soup, Saputo mozzarella, gluten-free beef broth - Gluten-free croutons available	17
Minestrone tomate Genovese, saucisse italienne et pesto de basilic · 🥚 Genovese tomato minestrone, Italian sausage and basil pesto ·	15				

SANDWICHES • SANDWICHES

NOS SANDWICHES SONT SERVIS AVEC FRITES OU SALADE MAISON AU CHOIX

Sandwiches served with your choice of fries or house salad

Wrap de poitrine de volaille du Québec croustillante Provolone, aubergine marinée, tomates du Québec, laitue et piments forts · 🥚 Crispy Québec poultry breast wrap Provolone, marinated eggplant, Québec tomatoes, lettuce and hot peppers ·	24	Club sur pain de blé du Québec Laitue frisée, tomate du Québec, bacon canadien, poulet de notre rôtissoire et mayonnaise · 🥚🥚 Club on Québec wheat bread Leaf lettuce, Québec tomato, Canadian bacon, our rotisserie chicken and mayonnaise · G, egg	24
Burger Smash IMPACT Pain brioché, deux galettes smash, laitue iceberg, oignons caramélisés, Havarti Saputo, cornichons et sauce Impact · 🥚 IMPACT smash burger: Brioche bun, two smash patties, iceberg lettuce, caramelized onions, Saputo Havarti, pickles and Impact sauce ·	27	Steak sandwich à l'ancienne Bavette de bœuf, ciabatta, aioli, champignons, oignons sautés, roquette, Monterey Jack et jus de bœuf à côté · 🥚 Old-fashioned flank steak sandwich Ciabatta, aioli, mushrooms, sautéed onions, arugula, Monterey Jack and beef jus on the side ·	30

POKE BOWL • POKE BOWL

Riz Calrose ou quinoa, concombre, oignons frits, edamames, avocat, chou rouge, oignons verts, sésame, mesclun, soya, noix de macadamia et mayonnaise épicée • 🌱🥥🥜

Calrose rice or quinoa, cucumber, fried onions, edamame, avocado, red cabbage, green onions, sesame, mixed greens, soy, macadamia nuts and spicy mayonnaise •

POKÉ AU SAUMON MARINÉ

28

Marinated salmon poké

POKÉ AU THON MARINÉ

28

Marinated tuna poké

POKÉ AU TOFU MARINÉ

28

Marinated tofu poké

PÂTES • PASTA

Gnocchi ou spaghetti, sauce tomate maison • 🍴

24

Gnocchi or spaghetti with house tomato sauce •

Fazzoletti aux champignons sauvages et burrata • 🥚

28

Fazzoletti with wild mushrooms and burrata •

Linguine carbonara à la façon du chef • 🍴

27

Chef's linguine carbonara •

Pappardelle à l'osso buco de veau à la milanaise • 🥚🍴

30

Pappardelle with Milanese-style veal osso buco •

PLATS PRINCIPAUX • MAIN COURSES

Deux saucisses italiennes grillées, polenta crémeuse, rapini poêlé au zeste de citron et au piment fort • 🍴

28

Two grilled Italian sausages, creamy polenta, sautéed rapini with lemon zest and hot pepper •

Poulet parmigiana en croûte de panko, spaghetti tomate et basilic ou bolognaise, pain à l'ail • 🍴

30

Panko-crusted chicken parmigiana, spaghetti with tomato and basil or Bolognese sauce, garlic bread •

Côte courte de bœuf braisée, sauce aux champignons et oignons sautés. Légumes et choix de frites, pommes de terre du jour ou purée.

43

Braised beef short rib, mushroom sauce and sautéed onions. Vegetables and a choice of fries, potatoes of the day or mashed potatoes.

Filet mignon de bœuf AAA, 7 oz. Légumes et choix de frites, pommes de terre du jour ou purée. Sauce au choix : poivre, champignons ou vin rouge et balsamique • 🌱 Sans gluten si servi sans sauce.

65

AAA beef tenderloin, 7 oz. Vegetables and a choice of fries, potatoes of the day or mashed potatoes. Choice of sauce: peppercorn, mushroom or red wine and balsamic • 🌱 Gluten-free if served without sauce.

Pavé de saumon en croûte de parmesan et à l'huile d'avocat, risotto au safran et au citron • 🌱🍴

42

Parmesan-crusted salmon with avocado oil, saffron and lemon risotto

Escalopes de veau de lait à la milanaise et pennine à la Gigi • 🍴

38

Milk-fed veal escalopes Milanese with pennine alla Gigi •

PIZZAS • PIZZAS

Végétarienne

24

sauce tomate fraîche, poivrons, champignons, tomates cerises, olives et roquette • 🌱🍴

Vegetarian - fresh tomato sauce, peppers, mushrooms, cherry tomatoes, olives and arugula •

Pepperoni fromage

24

sauce tomate fraîche, pepperoni et mozzarella • 🍴

Pepperoni and cheese - fresh tomato sauce, pepperoni and mozzarella •

Rustique italienne

25

sauce tomate fraîche, saucisse italienne, poivrons forts, fior di latte et pesto de rapini •

Rustic Italian - fresh tomato sauce, Italian sausage, hot peppers, fior di latte and rapini pesto •

Margherita

28

sauce tomate fraîche, parmesan, fior di latte et basilic • 🍴

Margherita - fresh tomato sauce, Parmesan, fior di latte and basil •

🌱 Sans gluten

🥚 Sans produits laitiers

🥜 Sans noix

🍴 Vegan

LES À-CÔTÉS THE SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE • 🌾🥚	9
Mashed potatoes •	
POUTINE • 🥚	15
Poutine •	
BROCOLIS À L'AIL 🌾🥚	10
Garlic broccoli	
RAPINI POÊLÉ AU ZESTE DE CITRON ET AU PIMENT FORT 🌾🥚	12
Sautéed rapini with lemon zest and hot pepper	
CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL ET AU BEURRE • 🌾🥚	10
Mushrooms sautéed in garlic and butter •	
FRITES • 🥚🍷	10
Fries •	
LÉGUMES GRILLÉS À L'ITALIENNE : AUBERGINE, COURGETTE ET POIVRONS 🌾🥚🍷	10
Italian-style grilled vegetables: eggplant, zucchini and peppers	

DESSERTS DESSERTS

TIRAMISU DE LA NONNA • 🥚	12
Nonna's tiramisu •	
PIZZA AU CHOCOLAT NUTELLA •	16
MINI-GUIMAUVES 17 • FRAISES 18 • BANANE 16	
Nutella chocolate pizza • Mini marshmallows 17 • Strawberries 18 • Banana 16	
CANNOLI SICILIEN •	12
Sicilian cannoli •	
MI-CUIT AU CHOCOLAT, COULIS DE FRAMBOISE • 🥚	12
Molten chocolate cake with raspberry coulis •	
GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW YORK AVEC FRAISES • 🥚	15
New York-style cheesecake with strawberries •	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS 🌾🥚🍷	12
Sliced fresh fruit plate	
ASSIETTE DE FROMAGES, NOIX ET RAISINS •	15
Cheese plate with nuts and grapes •	
CRÈME BRÛLÉE PRÉSIDENTIELLE AU SIROP D'ÉRABLE • 🌾🥚	15
Presidential maple syrup crème brûlée •	