

entrées

tempura crevettes, mayo sambal, tamari et ail rôti	14	brie fromage brie, chutney de figues et canneberges séchées, amandes rôties, épinards, pain grillé	13
calamari calmars frits, salsa de tomates, mayo épicée de tomates et lime	12	caprese mozzarella di Bufala, tomates de vigne, prosciutto	13
carpaccio de boeuf pesto de tomates séchées, pêches truffées, parmesan, roquette	12	mini-burgers mini-burgers grillés, mayo à l'echalotes et à l'ail rôti, poutine	13
salade de roquette roquette, fruits séchés, noix de pin, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, citron	12	tartare de thon câpres au raifort, salsa panzanella	14
salade d'épinards fromage blue, noix de bresil, pêches et vinaigrette au xeres	12	boulettes de viande braisées, sauce tomates, aubergines cuites au four, ricotta, parmesan	9
césar laitue romaine, prosciutto de parme, câprons, tomates cerise confites, brie fondue	12	saucisses grillées fromage de chèvre, salade de roquette pepperonata	9

pizza

pomodoro	15
sauce tomates, <i>fior di latte</i> , feuilles de basilic frais	
porcini	17
sauce tomates, champignons porcini, parmesan, <i>fior di latte</i> , olives	
parma	18
prosciutto di parma, sauce tomates, <i>fior di latte</i> , roquette, copaux de parmesan	
saucisse	16
sauce tomates, saucisses, <i>fior di latte</i> , champignons, poivrons	
capicollo	16
capicollo roma fort, sauce tomates, piments banane grillés, olives vertes	
quatre fromages	16
<i>fior di latte</i> , pecorino, parmesan, gorgonzola, sauce tomate, roquette	
courgettes	16
courgettes, tomates fraîches, fromage pecorino, basilic	

pasta

macaroni au fromage	18
fromages fontina, cheddar, <i>mimolette</i> et parmesan, huile de truffe	
papardelle	17
sauce tomates, crème, mozzarella di bufala	
tagliolini	18
champignons, mozzarella di bufala, roquette	
gnocchi	16
sauce tomate, parmesan basilic frais	
linguine	18
crevettes, calmars, moules, tomates cerises, câpres, raisin, noix de pin, légèrement épicé	
penne	17
saucisses, rapini, chili, jus de veau légèrement tomate, fromage cacio cavallo	
ravioli de veau	18
sauce aux champignons sauvages	

tous les plats ci-dessus peuvent être remplacés
par une sauce aux tomates et basilic

poisson

crevettes grillées 27
sauce bbq style asiatique,
bok choy, salade de choux

bar du chili 28
mariné au miso, salsa de carottes
et daikon avec jus de lime fraîche,
brocoli chinois, purée de chou-fleur
et gingembre

thon 28
risotto de fregola aux fruits
de mer, salsa aux poivrons

saumon 19
sauce à l'érable, pomme caramélisée
avec jack daniels, salsa au citron
et thym, purée de céleri rave,
mini carottes, bacon croustillant

viande

côte de boeuf grillé (14oz) 28
échalotes, herbes fraîches,
légumes-racines rôtis, rapini,
sauce au vin rouge

filet mignon 29
poêlé, galette de pommes de terre,
épinards, champignons, sauce
au vin rouge truffée

poulet 19
poitrine de volaille rôtie, courge
musquée, rapini, salsa de poivrons
et fenouil

côtes courtes 19
côtes courtes braisées, sauce bbq
au gingembre avec purée de pommes
de terre et ail rôti

burger 17
grillé, bacon, fromage Monterey Jack,
mayo à l'échalotes, ail rôti, frites

Chef de cuisine: Carlo Amalfi

*** Des frais de service de 15% seront ajoutés pour tous les groupes de 8 personnes et plus.***

desserts

beignets 6.5
trio de trempettes

trifle 6.5
au rocky road et guimauves

parfait glacé 6.5
à l'érable avec fraises à la vanille

pouding chômeur 6.5
chocolat-banane avec
glace aux arachides

gâteau au fromage ricotta 6.5
ananas et sauce à la mangue
et fruit de la passion

crème brûlée 6.5

sorbets maison | glace maison 6

fromages du Québec 11

vins de dessert

nivole moscato d'asti 2003 8 45
(375 ml) michele chiaro,
piemonte D.O.C.G.

dindarello moscato 2002 12 75
maculan, veneto I.G.T.

porto

fonseca blanc 8 65
fonseca guimaraens

graham's 9 75
tawny 10 ans

warre's 12 95
otima tawny 20 ans

graham's lbv 03 8 65