Antipastis

Velouté de champignons 12
Velouté crémeux aux champignons, servi avec croûtons.

Assiette de charcuteries italiennes 19
Sélection de charcuteries, bocconcinis marinés, focaccia et condiments.

Salade aux crevettes 22
Mesclun, fraises, bleuets, pacanes à l'érable, croûtons et crevettes scampi. Vinaigrette lime et érable.

Poulpe rôti 22
Poulpe rôti accompagné d'un trio de mayonnaises : aïoli, lime et miel épicé.

Arancinis maison(3) – Coup de cœur 19
Arancinis au prosciutto, champignons et fromage, servis avec mayonnaise au miel épicé.

Baguette 6
Servie avec beurre maison.

Salade César 22
Laitue romaine, sauce César maison, croûtons et bacon grillé.

Salade de brie fondant 22
Mesclun, brie fondant, fraises, bleuets et amandes. Vinaigrette lime et érable.

Carpaccio de saumon 23
Fines tranches de saumon, tomates, olives, oignons, fromage de chèvre frais et croûtons.

Pasta Bar

Linguine à votre goût 24[50]
Bolognaise
Alfredo
Champignons & vin blanc
Pomodoro
Romanoff
Arabiata à la saucisse italienne
Pesto

Ajouts gourmands:
Bacon grillé 6
Prosciutto 8
Crevettes scampi (3) 12

Plats Principaux

Osso bucco 32
Jarret de porc braisé, gremolata, accompagné d'un nid de pasta napolitaine.

Crevettes en persillade (5) 36
Crevettes poêlées à l'ail et au persil, accompagnées de risotto au parmesan et de légumes de saison.

Pavé de saumon rôti 37
Saumon aux herbes, sauce vierge (tomates, câpres, ail et olives), fromage de chèvre, accompagné de risotto au parmesan et de légumes de saison.

Contre-filet de veau aux olives noires 42
Veau en tapenade d'olives, accompagné de pommes de terre rôties et de légumes de saison.

Cordon bleu de porc 32
Escalope panée farcie au jambon et au fromage, sauce Romanoff, accompagnée de pasta napolitaine et de légumes de saison.

Burger de cerf – Coup de cœur 29
Fromage suisse, roquette, chutney de poires et d'oignons, accompagné de pommes de terre rôties et de sauce maison.

Desserts

Tarte au chocolat 14

Crème catalane 15

Tiramisu – Coup de cœur 15