

MENU Ciao!

LA CARTE

Entrées

POTAGE DU MOMENT	6 \$
SALADE ITALIENNE Roquette & radicchio, copeaux de parmesan, amandes effilochées, tomates, concombres, vinaigrette balsamique	10 \$
SALADE CÉSAR Laitue romaine, parmesan, bacon, anchois et croûtons à l'ail	9 \$
ANTIPASTO Charcuteries italiennes, cantaloup, jardinière, tomates & bocconcini	11 \$
POLPETTE DE LA NONNA Boulettes de boeuf, porc & fromage parmesan, sauce tomate	13 \$
CREVETTES BANG BANG Crevettes croustillantes, sauce thai légèrement épicée	17 \$
CALMARS FRITS Avec mayonnaise épicée	20 \$
AUBERGINES PARMIGIANA Poêlées, sauce Marinara & gratinées	13 \$
CHIPS CHAUDES MAISON	4 \$

Incontournables à partager

QUATUOR CROUSTILLANT	46 \$
Ailes de poulet, zucchini, bâtonnets de fromage & pelures de pomme de terre gratinées avec bacon	
PLANCHE DE FROMAGES	25 \$
Trio de fromages fins, noix, confiture de figues et croûtons – Pour deux personnes	

Salades repas

CALIFORNIENNE	25 \$
Laitue printanière, poitrine de poulet grillée, oeufs cuits durs, avocat, crevettes, capicollo, fromages cheddar et suisse, vinaigrette aux framboises	
MÉDITERRANÉENE	21 \$
Laitue frisée croustillante, fromage feta, bacon, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges et huile d'olives extra vierge	

Pastas

LINGUINI, PENNINE & RAVIOLI AU FROMAGE	
SAUCE MONTANARA AU PESTO	22 \$
Bolognaise, crème et champignons	
SAUCE ARRABIATA	20 \$
Tomate, piment fort et échalotes	
SAUCE ROSÉE	21 \$
Tomate et crème	

LINGUINE AMATRICIANA ALLA PASQUALE	
Sauce tomate légèrement piquante, bacon, oignons, ail et vin blanc	
	22 \$

Plats

FOIE DE VEAU	26 \$
Poêlé, sauce demi-glace balsamique, bacon, légumes et pomme de terre	
ESCALOPE DE VEAU	29 \$
Inspiration du chef	
CANARD DU LAC BROME	29 \$
Cuisse de canard rôtie au four, sauce caramel et bleuets, légumes et pomme de terre	
SUPRÊME DE POULET PIZZAIOLE	27 \$
Grillé, sauce tomate, ail, origan et vin blanc, légumes et pomme de terre	
MOULES ET FRITES	26 \$
Sauce Marinara, Dijonnaise ou vin blanc	
CREVETTES FRADIAVOLO	29 \$
Six crevettes sautées, sauce tomate, ail, piment fort et vin blanc, légumes et pomme de terre	
FILET DE MORUE	29 \$
Grillé au four, sauce crémeuse à la citronnelle , légumes et pomme de terre	
PAVÉ DE SAUMON	30 \$
Cuit sur le grill, sauce vierge, légumes et pomme de terre	
BAVETTE DE BOEUF	30 \$
6 onces - grillée, sauce crémeuse à l'ail rôti et frites	
JOUE DE BOEUF MADAGASCAR	35 \$
8 onces - braisée, sauce crémeuse au poivre noir, échalotte et vin rouge, légumes et polenta grillée	

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »

Desserts

CRÈME BRÛLÉE	10 \$
À la gousse de vanille, croûte de sucre caramélisée	
COUPE GLACÉE	7 \$
Crème glacée à la vanille et petits fruits frais, sauce au chocolat, au caramel ou aux framboises	
ASSIETTE DE FRUITS	8 \$
Déclinaison de fruits frais de saison	
PLAISIR SUCRÉ DU MOMENT	

Cafés

CAPPUCCINO	5 \$	BRÉSILIEN	11.50 \$
CAFFÈ LATTE	5 \$	Grand Marnier, Tia Maria, Brandy, café et crème fouetée	
MACCHIATO	3.75 \$	IRLANDAIS	11.50 \$
ESPRESSO	4 \$	Whiskey, Tia Maria, café et crème fouetée	
RÉGULIER	2.75 \$	ESPAGNOL	11.50 \$
		Brandy, Tia Maria, café et crème fouetée	
		SORTILÈGE	10.50 \$
		Liqueur de whiskey canadien à l'érable, café et crème fouetée	
		BAILEY'S	10.50 \$
		Liqueur crémeuse Irlandaise, café et crème fouetée	

