



~ Soupe du jour ou bisque aux crevettes ou salade italienne ou salade César ~
~ Soup of the day or shrimp bisque or italian salad or ceasar salad ~

1 Ravioli Farcito con d'Aragosta

Pâtes ravioli farcies avec homard et crabe, sautées dans une sauce tomate à la crème au homard et brandy avec petites crevettes, petites pétoncles, ail, échalotes, tomates séchées têtes d'asperges et poivre rosé

Ravioli pasta stuffed with lobster and crab, sautéed in a tomato cream lobster brandy sauce, with baby shrimps, baby scallops, sundried tomatoes, asparagus tips, shallots, a touch of garlic and pink peppercorns

\$26.95

2 Trio Insalata di Frutti di Mare

Verdures exotiques, recouverte d'un mélange de fruits de mer (calamars frits, crevettes et crabe dans une sauce crémeuse calypso et saumon fumé de l'atlantique), garnies avec des câpres, oignons rouges, tomates, concombres et notre vinaigrette italienne

Exotic greens, topped with a blend of mixed seafood (crispy calamari, shrimps and crab in a creamy calypso sauce and atlantic smoked salmon) garnished with capers, red onions, tomatoes, cucumbers and our italian vinaigrette

\$22.95

3 Pasta al Forno

Pâtes portafoglio farcies avec crabe et homard, cuit au four dans une sauce au tomate à la crème brandy et homard avec petites crevettes, petites pétoncles et poivre rose concassé, recouvert d'échalotes, tomates et fromage mozzarella

Portafoglio pasta stuffed with crab and lobster, baked in a brandy tomato cream lobster sauce with baby shrimp baby scallops, pink peppercorns, diced shallots, diced tomatoes and mozzarella

\$24.95

4 Vitello alla Vino di Porto

Escalope de veau sautée légèrement dans une sauce demi-glace avec vin porto, poireaux frais, poires, prosciutto et champignons portobello, recouverte de fromage bleu, servi avec pâtes du chef

Tender veal scaloppini lightly sautéed in a demi-glace sauce with porto wine, fresh pears, leeks, prosciutto, portobello mushrooms, topped with crumbled blue cheese, served with chef's pasta

\$28.95

5 Carré d'Agneau/Rack of Lamb

Carré d'agneau enrobé avec nos épices maison, grillé à la perfection et servi avec une sauce demi-glace au rhum noir, 5 épices, servi avec pommes des terre romarin et légumes grillées

Rack of Lamb covered in a dijon mustard & our special homemade spice rub, seared with virgin olive oil, roasted to perfection, served with a black rum five spices demi-glace sauce, grilled vegetables & rosemary potatoes

\$38.95

6 Pizza alla Cacciatore

Pizza recouverte d'une poitrine de poulet grillée, avec sauce tomate, poivrons rouges, champignons, origan, olives noires, oignons rouges, fromage mozzarella et fromage feta

Pizza topped with grilled chicken breast, tomato sauce, red peppers, oregano, black olives, mushrooms, red onions, mozzarella and feta cheese

\$21.95

7 Bistecca e Salsiccia alla Griglia

Entrecôte (14oz canadien AAA), enrobé d'épices cajun, cuit à la perfection, recouvert de saucisse italien, servi avec frites, légumes grillées et notre sauce à steak maison

Canadian 14oz AAA rib steak, grilled to perfection, rubbed with cajun spices, topped with italian sausage, served with fries, grilled vegetables and our home made steak sauce

\$36.95

8 Homard alla Maritime

Homard maritime cuit à la vapeur et coupé en deux, recouvert d'une sauce tomate à la crème avec homard et brandy, petites crevettes, petites pétoncles, servi avec spagettini à l'ai et vin blanc

Whole steamed maritime lobster cut in half then topped with a creamy tomato lobster brandy sauce with baby shrimps and baby scallops, served with spagettini white wine & garlic

\$32.95

9 Pollo alla Vino Bianco

Poitrine de poulet sautée dans une sauce crémeuse au vin blanc et asperges, champignons portobello, tomates séchées, têtes d'asperges frais, échalotes, servi avec pâtes du chef

Chicken breast sautéed in a creamy white wine asparagus sauce, portobello mushrooms, sun-dried tomatoes, asparagus tips and shallots, served with chef's pasta

\$26.95