



**\*\* Bon Apétit \*\***  
de notre Chef / from our Chef  
**Alexandre**  
Table D'hôte



*Soup Minestrone ou - or*  
*Salade Italienne / Italian Salad ou - or Salade Cesar / Cesar Salad*

- 1 Linguini con Gamberetti alla Brandy Rosa** \$ 25.95  
*Pâtes linguini avec crevettes géantes cuit avec huile d'olive, échalottes et ail sautés dans une sauce homard brandy crème tomate avec champignons portobello, poivrons rouges, asperges et échalottes*  
*Linguini pasta sautéed with jumbo shrimps seared with olive oil, shallots and garlic in creamy tomato lobster brandy sauce with portobello mushrooms, roasted red bell peppers and asparagus, garnished with shallots*
- 2 Insalata alla Cuore di Estate** \$ 20.95  
*Mélange de roquette et romaine, recouvertes avec poulet chipotle, carottes en trois couleurs, avocats, fraises, noix de grenoble caramélisées et fromage de chèvre émietté,*  
*légèrement garnies avec notre vinaigrette balsamique*  
*Mix of fresh arugula topped with chipotle chicken, hearts of romain, topped with chipotle chicken, 3 coloured shreds avocado, strawberries, crumbled goat cheese, caramelised walnuts and our fresh balsamic vinaigrette*
- 3 Portafoglio di Cranchio e Aragosta** \$ 23.95  
*Pâtes Portafoglio farcies avec crabe et homard, cuit au four dans une sauce au tomate à la crème brandy et homard, avec petites crevettes et petites pétoncles, recouvert d'échalottes, tomates et fromage Mozzarella*  
*Portafoglio pasta stuffed with crab and lobster, baked in a brandy tomato cream lobster sauce with baby shrimp, baby scallops, diced shallots and mozzarella cheese*
- 5 Carrè d'Agneau / Rack of Lamb** \$ 37.95  
*Carrè d'Agneau enrobé avec nos épices maison, grillé à la perfection et servi avec une sauce au { rhum noir, 5 épices et demi-glace }, servi avec pommes de terres romarin et légumes grillées*  
*Rack of Lamb covered in a Dijon mustard and our special homemade spice rub, seared with virgin olive oil and oven roasted to perfection, served with a black rum five Spices demi-glace sauce, grilled vegetables & rosemary potatoes*
- 7 Bistecca Bavette e Frites** \$ 27.95  
*Steak bavette marinée avec épice de steak, ail et romarin, grillé à la perfection, placé sur une lit d'une sauce au poivre noire concassé, recouverte avec oignons et champignons caramélisées, servi avec pommes de terres frites style chipotle et asperges grillées*  
*Steak bavette marinated in steak spice, thyme, garlic and rosemary, grilled to perfection, topped with peppercorn sauce, caramelised mushrooms and onions, served with chipotle seasoned french fries and grilled asparagus*
- 8 Pesce del Giorno** \$ 28.95  
*Filet de Bar-raye Grecque méditerranéenne, mariné dans huile d'olive, ail, basilic et citron, grillé à la perfection, recouvertes avec épinards, oignons et tomates coupés en dés, placé sur un lit de riz blanc,*  
*Mediterranean Greek Sea Bass filet, marinated with olive oil, garlic, lemon and fresh basil, grilled to perfection, topped with sauteed spinach, red onions and diced tomatoes, placed on a bed of white rice,*

**Coffee or Tea / Café ou Thé**