



**** Bon Apétit ****

Soup Minestrone ou - or salade cesar ou italienne

Café ou thé inclus



- | | |
|---|----------|
| 1 Linguini con Gamberetti alla Brandy Rosa | \$ 27.95 |
| <i>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</i>
<i>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</i> | |
| 2 Insalata alla Cuore di Estate | \$ 22.95 |
| <i>Mélange de roquette et romaine, recouvertes avec poulet chipotle, carottes en trois couleurs, avocats, fraises, noix de grenoble caramélisées et fromage de chèvre émietté,</i>
<i>légèrement garnies avec notre vinaigrette balsamique</i>
<i>Mix of fresh arugula topped with chipotle chicken, hearts of romain, topped with chipotle chicken, 3 coloured shredded carrot mix, avocado, strawberries, crumbled goat cheese, caramelised walnuts and our fresh balsamic vinaigrette</i> | |
| 3 Portafoglio di Cranchio e Aragosta | \$ 25.95 |
| <i>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</i>
<i>Portafoglio pasta stuffed with crab and lobster, baked in a brandy tomato cream lobster sauce with baby shrimp, baby scallops, diced shallots, diced tomatoes and mozzarella cheese</i> | |
| 4 Vitello alla Maria Pia | \$ 29.95 |
| <i>Escaloppes de veau sautées dans une sauce au demi-glace et vin porto avec poireaux, champignons portobello, prosciutto et poires fraîches, servi avec pâte spaghetti avec sauce tomates</i>
<i>Veal scaloppini sautéed in a porto wine demi-glace porto wine sauce with fresh leeks, prosciutto, fresh pears, and portobello mushrooms, served with spaghetti tomato sauce</i> | |
| 5 Carrè d'Agneau / Rack of Lamb | \$ 41.95 |
| <i>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</i>
<i>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</i> | |
| 6 Pizza alla Mediterraneo | \$ 22.95 |
| <i>Pizza avec sauce tomate, poitrine de poulet grillé, champignons, olives kalamata, oignons rouges, poivrons rouge rotis, recouvert de fromages mozzarella et Feta</i>
<i>Pizza with tomato sauce, grilled chicken breast, button mushrooms, red onions, Kalamata olives, roasted red bell peppers, topped with mozzarella and feta</i> | |
| 7 Bistecca Bavette e Frites | \$ 29.95 |
| <i>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</i>
<i>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</i> | |
| 8 Pesce del Giorno | \$ 28.95 |
| <i>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,</i>
<i>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,</i> | |
| 9 Pollo alla Domenico | \$ 26.95 |
| <i>Poitrine de poulet sauté dans une sauce crèmeuse au canneberges avec romarin et vin blanc, champignons portobello, tomates séchées et épinards frais, servi avec pâtes du chef</i>
<i>Chicken breast sautéed in a creamy cranberry sauce with fresh rosemary and white wine, portobello mushrooms, sundried tomatoes and baby spinach, served with chef's pasta</i> | |
| 10 Surlonge alla Mario << Nouveau >> | \$ 33.95 |
| <i>Steak Surlonge 12 oz Angus AAA avec des épices chipotle et steak recouverte de poivrons rouges et fromage brie, grillés à la perfection dans une sauce au poivre et vin rouge, servi avec des frites</i>
<i>12 oz AAA Angus blackened Sirlon steak with chipotle and steak spice rub, grilled to perfection, topped with red bell pepper and brie cheese, in a red wine pepper sauce, served with french fries</i> | |
| 11 Fazzoletti Farcito con Vitello << Nouveau >> | \$ 21.95 |
| <i>Fazzoletti farcies avec veau dans notre sauce Gigi(prosciutto, champignons, échalottes, crème et tomates) topped with prosciutto</i>
<i>Veal stuffed fazzoletti in our gigi sauce (prosciutto, mushroom, shallots in a cream tomato sauce) garnis de prosciutto</i> | |
| 12 Insalata di Salmone << Nouveau >> | \$ 24.95 |
| <i>Verdures exotiques, romaine et arugula recouvertes avec filet de saumon mariné, présenté avec asperges, aubergines et poivrons rotis, garnies avec, concombres, endives, tomates et notre vinaigrette italienne</i>
<i>On a bed of exotic greens, romaine and arugula, topped grilled marinated salmon filet, roasted eggplant, red bell peppers and fresh asparagus, garnished with cucumbers, tomatoes, endives and homemade vinaigrette</i> | |