

**** Bon Apétit ****

Soup Stonefree 10¢ - or sausage, cedar or station

Café on the inclis



1 Linguini con Gamberetti alla Brandy Rosa	\$ 28.95
<i>Pâtes linguini avec crevettes gigantes 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 Trio di Mare	\$ 24.95
<i>Verdures exotiques, recouverte d'une mélange ou fruit de mer (calamars frits, crevettes et crabe dans une sauce crémeuse calypso et saumon fumé de l'Atlantique), garnies avec des cépages, oignons rouges, tomates concombres, endives et notre vinaigrette italienne</i>	
<i>Exotic greens, topped with a blend of mixed seafood (crispy calamari, shrimp and crab in a creamy calypso sauce and Atlantic smoked salmon) garnished with tomatoes, cucumbers, endives and our Italian 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 and mozzarella cheese</i>	
4 Vitello alla Maria Pia	\$ 29.95
<i>Escalopes de veau sautées dans une sauce au demi-glace et vin porto avec poireaux, champignons portobello, proscuitto et tomates fraîches, servi avec pâtes spaghetti avec sauce tomates</i>	
<i>Veal scaloppini sautéed in a portio wine demi-glace portio wine sauce with fresh leeks, proscuitto, fresh pears, and portobello mushrooms, served with spaghetti tomato sauce</i>	
5 Carré d'Agneau / Rack of Lamb	\$ 41.95
<i>Carré d'Agneau crousti avec nos épices maison, grillé à la perfection et servi avec une sauce au (rison noir, 5 épices et demi-glace), servi avec pommes de terres romarin et légumes grillés</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 Méditerranée	\$ 22.95
<i>Pizza avec sauce tomate, poitrine de poulet grillé, champignons, olives kalamata, oignons rouges, poivrons rouge rôtis, 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 Steak 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 caramélisés, 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, caramelized mushrooms and onions, served with chipotle seasoned french fries</i>	
8 Bar-Roye Méditerrané	\$ 29.95
<i>Filet de Bar-roye sauvage, mariné dans huile d'olive, ail, basilic, persil Italienne et aneth, grillé à la perfection, sur un lit de riz sauvage, recouvertes avec tomates, oignons rouges et épinards sautés avec huile d'olive et ail Méditerranéen Sea Bass filet, marinated with olive oil, garlic, basil, Italian parsley and dill, grilled to perfection, placed on a bed of white rice, topped with sautéed spinach, red onions, tomatoes in olive oil, white wine and garlic</i>	
9 Pollo alla Domenico	\$ 26.95
<i>Poitrine de poulet sauté dans une sauce crémeuse 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 Sarlonge alla Mario << Nouveau >>	\$ 33.95
<i>Steak Sarlonge 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 Sirloin 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 Gigiproscaïto, champignons, échalottes, crème et tomates) topped with proscuitto</i>	
<i>Veal stuffed fazzoletti in our gigj sauce (sauciproscaïto, mushroom, shallots in a cream tomato sauce) garnis de proscuitto</i>	