

Table d'hôte de la Saint-Valentin ~ Valentine's Day Table d'hôte

Salade italienne ou César ou la soupe du jour inclus

Italian or ceasar salad or soup of the day included

1 Pâtes Saint Valentin \$26.95

Pâtes en forme de coeur farcies avec crabe et homard, sautées dans une sauce homard brandy crème tomate et ail, avec petites crevettes, petits pétoncles, tomates séchées et asperges, garni d'échalotes
Heart shaped pasta stuffed with crab & lobster sautéed in a creamy tomato lobster brandy sauce, with baby shrimp, baby scallop, sundried tomatoes, fresh asparagus and garlic, garnished with shallots

2 Insalata alla Trio di Mare \$24.95

Verdures exotiques recouvertes d'un mélange au fruit de mer (calamars frits, crevettes et crabe dans une sauce crémeuse calypso et saumon fumé de l'Atlantique), garnies avec 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 tomatoes, cucumbers and our italian vinaigrette

3 Portafoglio di Cranchio e Aragosta \$25.95

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 petits pétoncles, garni d'échalotes, tomates et fromage Mozzarella
Portafoglio pasta stuffed with crab and lobster, baked in a tomato cream lobster brandy sauce with baby shrimp, baby scallop, diced shallots, diced tomatoes and mozzarella cheese

4 Vitello alla Maria Pia \$29.95

Escalopes de veau sautées dans une sauce au demi-glace et vin porto avec poireaux, champignons portobello, prosciutto et poires fraîches, servi avec pâtes spaghetti sauce tomate
Veal scaloppini sautéed in a porto wine demi-glace sauce with fresh leeks, prosciutto, fresh pears, and portobello mushrooms, served with spaghetti tomato sauce

5 Carrè d'Agneau / Rack of Lamb \$43.95

Carrè d'Agneau enrobé de moutarde Dijon avec nos épices maison, grillé à la perfection et servi avec une sauce au (rhum noir, 5 épices et demi-glace), avec pommes de terres romarin et légumes grillées
Rack of Lamb covered in Dijon mustard and our special homemade spice rub, seared with virgin olive oil and oven roasted to perfection, served with a black rum five spice demi-glace sauce, grilled vegetables & rosemary potatoes

6 Pizza alla Mediterraneo \$24.95

Pizza avec poitrine de poulet grillée, champignons, olives kalamata, oignons rouges, poivrons rouge rotis, sauce tomate et recouvert de fromages mozzarella et feta
Pizza with grilled chicken breast, mushrooms, red onions, kalamata olives, roasted red bell peppers, tomato sauce & topped with mozzarella and feta cheese

7 Steak Bavette e frites \$29.95

Steak bavette marinée avec épices de steak, thym, ail et romarin, grillé à la perfection, garni d'une sauce au poivre noire concassé avec oignons et champignons caramélisées, servi avec 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

8 Bar-Raye Méditerrané \$31.95

Filet de Bar-raye sauvage, mariné dans l'huile d'olive, ail, basilic, persil italien et aneth, grillé à la perfection, servi sur un lit de riz blanc, recouvert avec tomates, oignons rouges et épinards sautées avec l'huile d'olive et ail
Mediterranean 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 spinach, red onions, and tomatoes sautéed in olive oil, white wine and garlic

9 Pollo alla Mario \$26.95

Poitrines de poulet sautées dans une sauce au miel et moutarde crémeux avec vin blanc et gingembre, champignons portobello, poivrons jalapeno, tomates séchées et épinards frais, servi avec pâtes du chef
Chicken breast sautéed in a creamy honey dijon mustard white wine ginger sauce, with portobello mushrooms, jalapeno peppers, sundried tomatoes and baby spinach, served with chef's pasta

10 Surlonge alla Mario \$33.95

Steak Surlonge 12 oz Angus AAA avec des épices chipotle et steak recouvert de poivrons rouges et fromage brie, grillé à la perfection dans une sauce au poivre et vin rouge, servi avec des frites
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 fries

11 Fazzoletti Farcito con Vitello \$21.95

Fazzoletti farcie avec veau dans notre sauce Gigi (prosciutto, champignons, échalotes, crème et tomates) garni avec prosciutto
Veal stuffed fazzoletti in our gigi sauce (prosciutto, mushrooms, shallots in a cream tomato sauce) garnished with prosciutto

Café ou thé inclus / Coffee or tea included

Love Martini 12.00

Rum Malibu, liqueur de pêche, jus de canneberge
Malibu rum, peach schnapps and cranberry juice