

Nos entrées • Our Appetizers

Pain à l'Ail • Garlic Bread	4,00
Pain à l'Ail Gratiné • Garlic Bread with Cheese	6,00
Bruschetta	5,75
Bruschetta avec Fromage Feta • with Feta Cheese	9,00
Aubergine Parmesan • Eggplant Parmesan	10,00
Zucchini Frits • Fried Zucchini	14,00
Moules Marinara • Mussels Marinara	14,00
Saucisses Italiennes Sautées avec Poivrons • Sausage & Peppers	13,00
Calmars Frits • Fried Squid	18,00
Saumon Fumé Artisanal • Artisanal Smoked Salmon	16,00
Antipasto Chaud • Hot Antipasto (<i>zucchini & calamari frits • fried zucchini & squid</i>)	22,00
Pieuvre Grillée de la Tunisie • Grilled Tunisian Octopus	23,00

Nos soupes • Our Soups

Minestrone	7,00
Tortellini in Brodo	7,00
Straciatella alla Romana	7,00

Nos salades • Our Salads

Maison • House	9,00	16,00
César • Caesar	9,00	16,00
Verte • Green	9,00	16,00
salade romaine avec concombres, oignons, échalotes, olives noires, fromage feta, vinaigrette à l'aneth romain lettuce with cucumbers, onions, shallots, black olives, feta cheese, dill dressing		
Grec • Greek	12,00	18,00
salade de tomates avec concombres, oignons, poivrons, olives noires, fromage feta tomato salad with cucumbers, onions, peppers, black olives, feta cheese		
Ajoutez poulet grillé avec salade • Add grilled chicken with salad	7,00	

Avis - Allergie alimentaire

Veuillez noter que les aliments préparés ici peuvent contenir ces ingrédients : lait, œufs, blé, soja, arachides, noix, poissons et fruits de mer.

Food Allergy Notice

Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, soybean, peanuts, tree nuts, fish and shellfish.

Escalopes de veau • Veal Scallopini

Milanaise <i>escalope de veau panée • breaded veal cutlet</i>	26,00
Limone <i>avec citron • with lemon</i>	26,00
Pizzaiolla <i>origan, ail, vin blanc, sauce tomate • oregano, garlic, white wine, tomato sauce</i>	26,00
Parmesan <i>escalope de veau panée et gratinée • breaded veal cutlet au gratin</i>	27,00
Marsala <i>champignons, demi-glace, vin Marsala • mushrooms, demi-glace, Marsala wine</i>	27,00
Dijonnaise <i>moutarde de dijon, ail, vin blanc, crème • Dijon mustard, garlic, white wine, cream</i>	27,00
Champignons Sauvages • Wild Mushrooms <i>mélange de champignons, demi-glace, ail, crème variety of mushrooms, demi-glace, garlic, cream</i>	27,00

Nos viandes • Our Meats

Brochette de Poulet Grillée • Grilled Chicken Brochette	21,00
Poulet Parmesan Classique • Classic Chicken Parmesan	22,50
Poulet Cacciatore • Chicken Cacciatore <i>poivrons, champignons, oignons, vin blanc, sauce tomate peppers, mushrooms, onions, white wine, tomato sauce</i>	22,50
Poulet de la Casa • Chicken de la Casa <i>ail, moutarde de dijon, tomates séchées, échalotes, vin blanc, crème garlic, Dijon mustard, sun-dried tomatoes, green onions, white wine, cream</i>	22,50
Poulet Marsala • Chicken Marsala <i>champignons, demi-glace, vin Marsala mushrooms, demi-glace, Marsala wine</i>	22,50
Côtelettes d'Agneau • Lamb Chops <i>provenant d'un carré d'agneau de 1ère qualité • cut from a premium quality rack of lamb</i>	39,00
Steak <i>coupe New York AAA 14 onces • New York cut AAA 14 oz</i>	38,00
Foie de Veau aux Échalottes • Calf Liver with Green Onions <i>échalottes, vin blanc, demi-glace • green onions, white wine, demi-glace</i>	24,00

Tous les plats ci-dessus sont servis avec choix de pâtes sauce tomate **ou**
légumes avec choix de riz ou pommes de terre rôties

All above plates are served with choice of pasta tomato sauce **or**
vegetables with choice of roasted potatoes or rice

Nos fruits de mer • Our Seafood

Moules Marinara & Frites* • Mussels Marinara & Fries*	21,00
Moules Dijonnaises & Frites* • Mussels Dijonnaise & Fries*	22,00
Crevettes Grillées • Grilled Shrimps	28,00
Crevettes All' Aglio • Shrimps All' Aglio <i>crevettes sautées à l'ail • shrimps sauteed with garlic</i>	29,00
Crevettes Frà Diavolo • Shrimps Frà Diavolo <i>crevettes arrosées d'une sauce tomate épicée • shrimps in spicy tomato sauce</i>	29,00
Crevettes Sambucca • Shrimps Sambucca <i>crevettes avec tomates séchées, sambucca, ail et crème shrimps with sundried tomatoes, sambucca, garlic and cream</i>	30,00

Nos poissons • Our Fish

Le Fish & Chips* • The Fish & Chips*

22,00

Saumon Grillé de l'Atlantique • Grilled Atlantic Salmon	25,00
Saumon de l'Atlantique Poché Vivaldi • Poached Atlantic Salmon Vivaldi <i>poireaux, échalotes, épinards, crème, vin blanc leeks, green onions, spinach, cream, white wine</i>	27,00

Tous les plats ci-dessus sont servis avec choix de pâtes sauce tomate **ou**
légumes avec choix de riz ou pommes de terre rôties, à l'exception de *

All above plates are served with choice of pasta tomato sauce **or**
vegetables with choice of roasted potatoes or rice, except*

Une sélection de nos mets sans gluten • A selection of our gluten-free dishes:
Steak

Brochette de Poulet Grillée • Grilled Chicken Brochettrte
Côtelettes d'Agneau • Lamb Chops
Crevettes Grillées • Grilled Shrimps
Crevettes Frà Diavolo • Shrimps Frà Diavolo
Crevettes All' Sambucca • Shrimps All' Sambucca
Saumon Grillé de l'Atlantique • Grilled Atlantic Salmon

Nos pâtes • Our Pasta

Spaghettini Bolognese	17,00	Spaghettini Napolitana	16,00
Fettuccine Alfredo <i>crème, fromage parmesan, beurre</i> <i>cream, parmesan cheese, butter</i>	20,00	Fettuccine Con Pollo & Crema <i>poulet, tomates séchées, ail, vin blanc, crème</i> <i>chicken, sun-dried tomatoes, garlic, white wine cream</i>	22,00
Penne Romanoff <i>sauce tomate, crème, vodka, échalottes</i> <i>tomato sauce, cream, vodka, shallots</i>	20,00	Fettuccine Salmone Affumicato <i>saumon fumé artisanal, vodka, échalottes, crème</i> <i>artisanal smoked salmon, vodka, green onions, cream</i>	24,00
Fettuccine Gigi <i>capicollo, champignons, échalotes, vin blanc, sauce rosée</i> <i>capicollo, mushrooms, green onions, white wine, rosé sauce</i>	19,00	Linguine Primavera <i>légumes variés, sauce tomate</i> <i>mixed vegetables, tomato sauce</i>	19,00
Spaghettini Putanesca <i> anchois, ail, câpres, olives kalamata, sauce tomate</i> <i> anchovies, garlic, capers, kalamata olives, tomato sauce</i>	17,50	Spaghettini Aglio & Olio <i>ail, huile d'olive • garlic, olive oil</i>	16,00
Tortellini la Contessa (<i>viande • meat</i>) <i>échalotes, champignons, piments forts, kalamata olives,</i> <i>poivrons, sauce rosée, parmesan</i> <i>shallogts, mushrooms, hot peppers, kalamata olives, rosé</i> <i>sauce, parmesan</i>	19,50	Penne Salsiccia <i>saucisse italienne maison, poivrons, oignons, champignons,</i> <i>sauce tomate, vin blanc</i> <i>home-made italian sausage, peppers, onions, mushrooms,</i> <i>tomato sauce, white wine</i>	19,00
Linguine Amalfitana <i>crevettes, palourdes, pétoncles, moules, calmars, échalotes,</i> <i>ail, vin blanc, sauce tomate</i> <i>shrimps, clams, scallops, mussels, squid, green onions,</i> <i>garlic, white wine, tomato sauce</i>	33,00	Tortellini Rosé <i>farci à la viande • stuffed with meat</i>	18,00
Gnocchi de la Casa <i>sauce rosée épicée • spicy rosé sauce</i>	19,00	Gnocchi Gorgonzola <i>crème, fromage Gorgonzola • cream, Gorgonzola cheese</i>	21,00
Linguine Vongole <i>sauce tomate et palourdes</i> <i>tomato and clam sauce</i>	19,00	Penne All'Arrabiata <i>sauce tomate épicée • spicy tomato sauce</i>	17,00

Nos assiettes gratinées • Our Baked Dishes

Aubergine Parmesan • Eggplant Parmesan	19,00	Lasagne • Lasagna	19,00
Linguine Tetrizini <i>poulet, ail, moutarde de dijon, vin blanc, crème</i> <i>chicken, garlic, dijon mustard, white wine, cream</i>	23,00		

*Des pâtes sans gluten sont disponibles sur demande pour le plat principal seulement. Des frais supplémentaires de 2,50 \$ seront ajoutés au coût de vos pâtes.

*Gluten free pasta is available upon request for main course only. An additional charge of \$2.50 will be added to the cost of your pasta.

Pizza

	10"	12"
Fromage • Cheese	11,00	14,50
Pepperoni	12,75	17,00
Toute Garnie • All dressed	14,00	18,00
Bacon & Oignons • Bacon & Onions	12,75	17,00
Figlia <i>champignons, épinards, oignons caramélisés, piments forts</i> <i>mushrooms, spinach, caramelized onions, hot peppers</i>	12,75	17,00
Napoletana <i>anchois, champignons, ail, parmesan, origan</i> <i>anchovies, mushrooms, garlic, parmesan, oregano</i>	12,75	17,00
Végétarienne • Vegetarian <i>champignons, poivrons, olives noires, cœurs d'artichaut, tomates, oignons</i> <i>mushrooms, peppers, black olives, artichoke hearts, tomatoes, onions</i>	14,00	18,00
De La Casa <i>bruschetta, cœurs d'artichauts, olives kalamata</i> <i>bruschetta, artichoke hearts, kalamata olives</i>	14,00	18,00
Classico <i>Toute garnie avec bacon & oignons</i> <i>All dressed with bacon & onions</i>	15,00	21,00
Padrino <i>saucisse italienne maison, oignons caramélisés, piments forts</i> <i>home-made italian sausage, caramelized onions, hot peppers</i>	12,75	17,00
Suprême <i>saucisse italienne maison, capicollo, pepperoni, champignons</i> <i>home-made italian sausage, capicollo, pepperoni, mushrooms</i>	15,25	21,75
Capriccio <i>saucisse italienne maison, champignons, tomates séchées, oignons</i> <i>home-made italian sausage, mushrooms, sun-dried tomatoes, onions</i>	15,25	21,75
Preferita <i>saucisse italienne maison, capicollo, bacon, champignons</i> <i>home-made italian sausage, capicollo, bacon, mushroom</i>	15,25	21,75
Numero Uno <i>toute garnie avec oignons, piments forts, saucisse italienne maison</i> <i>all dressed with onions, hot peppers, home-made italian sausage</i>	15,00	21,00
Extra		
Légumes * Vegetables	1,25	2,25
Viandes * Meat	2,50	4,00
Fromage * Cheese	3,00	4,00

*Toutes nos pizzas sont garnies de sauce à pizza et fromage mozzarella * All our pizzas are garnished with pizza sauce and mozzarella cheese

Sous-marin Vivaldi • Vivaldi Sub

17,00

Saucisse italienne maison avec oignons frits, fromage mozzarella, salade de choux, vinaigrette crémeuse et tomates fraîches
Home-made italian sausage with fried onions, mozzarella cheese, cole slaw, creamy dressing and fresh tomatoes

Assiette demi sous-marin • Half Submarine Plate

16,00

*servie avec frites et jardinière épicée * served with fries and spicy garden mix*