

\$44.00++

Soir / Dinner



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

Ou/or

Insalata Rucola

Salade de roquette, tomates cerise, oignons rouge, vinaigrette au miel et balsamique

Arugula salad, cherry tomatoes, red onion, honey balsamic vinaigrette



Pasta

Penne rigate, poulet, tomates cerises rôties, échalote, tomates séchées, fromage de chèvre et parmigiano

Penne rigate, chicken, roasted cherry tomatoes, shallot, sun-dried tomatoes, goat cheese and parmigiano

Ou/or

Pesce

Saumon grillé, garniture d'épinards à l'ail, tomates séchées au soleil et sauce à la crème

grilled salmon, toping garlic spinach, sun-dried tomatoes and cream sauce

Ou/or

Carne

Entrecôte grillé, sauce au poivre vert de Madagascar

Grilled sirloin, Madagascar green pepper sauce

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$52.00++

Soir / Dinner



Zuppa Del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

Ou/or

Insalata Mista

Mélange mesclun, oignons rouges, concombre, tomates, carottes effilochées, vinaigrette au vin rouge

Meslun mix, red onion, cucumber, tomato, shredded carrot, red wine vinaigrette



Arancini

Boulettes de riz avec mozzarella, tomates séchées, sauce marinara, basilique frais, copeaux de parmesan

Fried rice balls with mozzarella, sun-dried tomatoes, marinara sauce, fresh basil, parmesan shavings



Vitello

Escalopes de veau poêlées, sauce demi-glace aux champignons sauvages et brandy

Pan sautéed veal scaloppini, demi-glace sauce with wild mushrooms and brandy

Ou/or

Pesce

Bar de Méditerranée grillé, salsa de tomates cerises, câpres et poivrons doux

Grilled Mediterranean Sea bass, cherry tomato, caper and sweet pepper salsa

Ou/or

Pasta Burrata

Penne Rigati, huile d'olive, tomates séchées, tomates cerise, burrata, basilic, vin blanc

Penne Rigati, olive oil, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, burrata, basil, white wine

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$55.00++

Soir / Dinner



Zuppa Del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

Ou/or

Insalata

Roquette, pastèque, radis, clémentine, betterave, fromage feta et vinaigrette balsamique
Arugula, watermelon, radish, clementine, beetroot, feta cheese and balsamic dressing

◆◆◆

Pasta Alla Romana

Aubergine, ail, basilic, ricotta sèche et vin blanc
Eggplant, garlic, basil, dry ricotta and white wine

◆◆◆

Surf And Turf

Médailon de bœuf grillé et crevettes avec sauce au fromage bleu
Grilled beef medallion and shrimp with blue cheese sauce

Ou/or

Pesce

Morue noire poêlée, sauce tomates cerises siciliennes
Pan-seared Black cod, Sicilian cherry tomatoes sauce

Ou/or

Pollo Alla Toscana

Crème, tomates séchées, vin blanc, beurre, épinards
Cream, sun-dried tomatoes, white wine, butter, spinach

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish

◆◆◆

Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea



\$62.00++

Soir / Dinner

Zuppa Del Giorno
Soup du jour / Soup of the day

Ou/or

Insalata

Roquette, tomates cerise, oignons, fromage de chèvre émiétté, vinaigrette balsamique
Arugula, cherry tomatoes, onions, crumbled goat cheese, balsamic vinaigrette



Antipasto

Calamars grillés, mélange d'oignons rouges, poivrons et vinaigrette citronnée à l'huile d'olive
Grilled calamari, red onion mix bell pepper and olive oil lemon dressing



Gamberetti

Crevettes tigrées grillées, ail, vin blanc, paprika épicé
Grilled tiger shrimp, garlic, white wine, spicy paprika

Ou/or

Manzo

Côte de bœuf grillée (18 oz.), demi-glace aux champignons et Marsala
Grilled rib steak (18 oz.), mushroom and Marsala demi-glace

Ou/or

Risotto

Portobello, trompette royale, champignon de café, asperges, échalote, copeaux de parmesan et huile de truffe

Portobello, king trumpet, coffee mushroom, asparagus, shallot, shaving parmigiano and truffle oil

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$37.00++

Midi / Lunch



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata César

Romaine, vinaigrette césar, copeaux de parmesan, croûtons

Romaine, Caesar dressing, parmesan shavings, croutons



Pasta

**Penne rigate, poivrons rouges, lanière de boeuf, champignon,
sauce tomate au pesto**

Penne rigate, red peppers, beef strips, mushrooms, tomato sauce with pesto

ou/or

Pollo

Poitrine de volaille poêlé, crème, bacon, champignons, échalotes braisés

Pan seared chicken breast, cream, bacon, mushrooms, braised shallots

ou/or

Pesce

Truite arc en ciel cuite au four, salsa aux agrumes

Oven baked rainbow trout, citrus salsa

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$40.00++

Midi / Lunch



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata di Rucola

Salade de roquette, tomates cerise, oignons rouge, vinaigrette au miel et balsamique

Arugula salad, cherry tomatoes, red onion, honey balsamic vinaigrette



Pasta

Penne rigate, artichauts, tomates séchées, olives, touche de crème

Penne rigate, artichokes, sun-dried tomatoes, olives, touch of cream

ou/or

Pollo

Poitrine de volaille (coupe française), rôtie, demi-glace au romarin et marsala

Roasted chicken breast (French cut), rosemary and Marsala demi-glace

ou/or

Pesce

Saumon grillé, lit d'olives, câpres et épinards sautés à l'ail et huile d'olive

Grilled salmon, bed of olives, capers and spinach sautéed in garlic and olive oil

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea