

Menu Midi / Lunch Menu
38 \$++

Zuppa del Giorno

Soupe du jour / Soup of the day
ou / or

Insalata Caesar

Laitue romaine, vinaigrette César, copeaux de parmesan, croûtons
Romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan shavings, croutons

Penne Rigate

Aubergine rôtie, sauce tomate, ricotta salée, basilic frais
Roasted eggplant, tomato sauce, dried ricotta cheese, fresh basil

ou / or

Piccata di Pollo al Limone

Volaille au citron et romarin frais
Lemon chicken piccata with fresh rosemary

ou / or

Pesce del Giorno

Poisson du jour / Fish of the day

Accompagnements saisonniers / Seasonal garnish

Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

Menu Midi / Lunch Menu

42\$++

Zuppa del Giorno

Soupe du jour / Soup of the day
ou / or

Insalata di Rucola

Salade de roquette, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette balsamique et miel
Arugula salad, cherry tomatoes, red onion, balsamic and honey vinaigrette

Penne Rigate

Pesto au basilic, crème, tomates séchées, noix de pin
Basil pesto, cream, sun-dried tomatoes, pine nuts
ou / or

Pollo Ripieno

Poitrine de volaille rôtie farcie au fromage de chèvre et poivrons doux, sauce au marsala, demi-glace et romarin
Roasted chicken breast stuffed with goat cheese and sweet peppers, Marsala demi-glace and rosemary sauce
ou / or

Salmone con Salsa Crudo

Filet de saumon grillé, salsa crudo sicilienne
Grilled salmon fillet, Sicilian salsa crudo

Accompagnements saisonniers / Seasonal garnish

Dolce

Dessert

Café régulier ou thé / Regular coffee or tea

Menu Soir / Dinner Menu

46 \$++

Zuppa del Giorno

Soupe du jour / Soup of the day

ou / or

Insalata di Rucola

Salade de roquette, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette balsamique et miel

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

Penne Rigate

Champignons sauvages, oignons caramélisés, épinards, huile d'olive, fromage de chèvre et parmesan

Wild mushrooms, caramelized onions, spinach, olive oil, goat cheese and parmesan

ou / or

Salmone alla Griglia

Filet de saumon grillé, mayonnaise fraîche à l'aneth, câpres et citron

Grilled salmon fillet, fresh dill mayo, capers and lemon

ou / or

Bistecca di Manzo

Steak d'entrecôte grillé, sauce au poivre vert de Madagascar

Grilled sirloin steak, Madagascar green pepper sauce

Accompagnements saisonniers / Seasonal garnish

Dolce

Dessert

Café régulier ou thé / Regular coffee or tea

Menu Soir / Dinner Menu
54 \$++

Zuppa del Giorno

Soupe du jour / *Soup of the day*
ou / or

Insalata Mista

Mélange mesclun, fenouil, orange, fromage de chèvre émietté, vinaigrette au vin rouge
Mesclun mix, fennel, orange, crumbled goat cheese, red wine vinaigrette

Parmigiana di Melanzane

Parmigiana d'aubergine, sauce tomate, basilic frais, mozzarella
Eggplant parmigiana, tomato sauce, fresh basil, mozzarella

ou / or

Scaloppini di Vitello

Scaloppini de veau sautés, demi-glace aux champignons et brandy
Pan-seared veal scallopini, mushroom and brandy demi-glace

ou / or

Spigola alla Griglia

Filet de bar grillé, salsa aux tomates cerises, câpres et poivrons doux
Grilled sea bass, cherry tomato, caper and sweet pepper salsa

ou / or

Bistecca di Manzo

Steak d'entrecôte grillé, sauce au poivre vert de Madagascar
Grilled sirloin steak, Madagascar green pepper sauce

Accompagnements saisonniers / *Seasonal garnish*

Dolce

Dessert

Café régulier ou thé / *Regular coffee or tea*

Menu Soir / Dinner Menu

57 \$++

Zuppa del Giorno

Soupe du jour / Soup of the day

ou / or

Insalata di Rucola

Salade de roquette, radis pastèque, clémentines, racine de betterave, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique

Arugula salad, watermelon radish, clementines, beetroot, goat cheese, balsamic vinaigrette

Calamari alla Griglia

Calmars grillés servis sur lit d'oignons rouges et poivrons doux, huile d'olive et citron

Grilled calamari on a bed of red onion and sweet peppers, olive oil and lemon

Risotto con Funghi

Risotto aux champignons sauvages, épinards, demi-glace, vin rouge et parmesan

Risotto with wild mushrooms, spinach, demi-glace, red wine and parmesan

ou / or

Merluzzo Nero

Morue noire sautée, salsa aux tomates séchées et olives noires

Pan-seared black cod, sun-dried tomato and olive salsa

ou / or

Terra e Mare

Steak Manhattan et crevettes grillées, sauce au fromage gorgonzola

Grilled Manhattan cut of beef and shrimp, gorgonzola cheese sauce

Accompagnements saisonniers / Seasonal garnish

Dolce

Dessert

Café régulier ou thé / Regular coffee or tea

