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*

Menu Soir / Dinner Menu
64 $++

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

---

Antipasto

Burrata frais et prosciutto, pesto au basilique, crostini

Fresh burrata and prosciutto, basil pesto, crostini

Risotto con Anatra

Risotto au confit de canard, champignons sauvages, purée de truffe noir, copeaux de parmesan

Risotto with duck confit, wild mushrooms, black truffle puree, parmesan shavings

Ou / or

Gamberi alla Griglia

Crevettes tigrées grillées, vine blanc, ail, beurre et paprika épice

Grilled black tiger shrimp, white wine, garlic and spicy paprika

Ou / or

Costata di Manzo

Cote de boeuf certifie Angus (18 Oz) grille

Grilled certified Angus rib steak (18 oz)

Accompagnements saisonniers / *Seasonal garnish*

Dolce

Dessert

Café régulier ou thé / *Regular coffee or tea*