

MENU DES FÊTES 2022

Prix pour 6 personnes (commande minimum)

ENTRÉES

- Salade de fruits de mer à l'italienne - \$72
- Croquette de morue, sauce tartare maison, aneth - \$24
- Plateau charcuterie (jardinière, focaccia, charcuterie, olives) - \$72
- Crevettes frites, citron, persil italien - \$90
- Mini burger bœuf braisé effiloché, salade de choux de Bruxelles, sauce bbq - \$36
- 250g tartare de saumon, coriandre, mayo épicée, crostini pain Pumpernickel - \$60
- Arancini champignons sauvages, béchamel à la truffe, mozzarella - \$24

PÂTES

- Lasagne, ragoût de bœuf et veau, San Marzano, mozzarella et basilic - \$65
- Cavatelli maison, rapini à l'ail, saucisse de porc au fenouil, chili broyé - \$65
- Ravioli ricotta et épinards, velouté de parmesan et San Marzano - \$54

PLATS PRINCIPAUX

- Morue salée frite alla Puttanesca, tomates, olive, persil italien, anchois, câpres - \$156
- Pavé de saumon poêlé, citron, vin blanc, crème à l'anneth - \$132
- Poitrine de poulet à la milanaise (panné) - \$36
- Escalope de filet de porc panné, bette à carde à l'ail, fromage gouda fumé, jus de veau et vin rouge - \$126
- Rôti de veau, croute aux fines herbes et moutarde, sauce aux champignons - \$150

LES À-CÔTÉS

- Pomme de terre rôties, fines herbes et ail rôti - \$30
- Chou-fleur rôti, thym, romarin, ail, sel maldon - \$30
- Légumes du marché, origan sicilien, persil, huile d'olive extra vierge - \$36
- Poivrons cubanelle frites, fleur de sel, poivron concassé - \$30