



Table D'hote de la St. Valentin

En vigueur le vendredi 10 fevrier au samedi 18 fevrier 2012

Tel: 514.844.9481

Entrata di prosciutto, formaggio et frutta

(assiette de prosciutto, fromage, et fruits)

ou

Insalata

(salad de noix grenobles, endives et radicchio)

ou

Polenta Grilliata Casalinga

(polenta (farine de mais) grille au mode du Chef)

ou

Zuppa del Giorno

(Soupe du Jour)

~

Gnocchi di Ricotta di Casa con una salsa d'agnello et funghi Porcini

(Gnocchi maison avec ricotta aux ragout d'agneau et champignons Porcini)

(Home made Ricotta Gnocchi in a Lamb and Porcini Mushroom Rague) **\$23.95**

Ravioli di Zucca alla Panna

(Ravioli farci avec courge sauce a la crème et sauge. Ravioli stuffed with squash in a cream and sage sauce) **\$22.95**

Risotto al Pescatore

\$24.95

(Risotto aux Fruits de Mer et sauce tomates. Seafood Risotto in a tomato sauce)

Misto di Frutti di Mare

(Filet de Saumon avec capres marine et Crevettes Sambuca. Salmon Filet topped with marinated capres and Sambuca Shrimps) **\$26.95**

Agnello al Forno

\$31.95

(Carré D'Agneau au Fines Herbes. Roasted Rack of Lamb with Fine Herbs)

T-Bone di Vitello su la Grillia

\$27.95

(T-bone de Veau Grille sauce au Porto et figes. Grilled T-Bone topped with a Porto and fig sauce)

Dessert Inclus