



Il Soffio



ANTIPASTI

ZUPPA DEL GIORNO *V | SG | GF*

Soupe du jour
Soup of the day

10

ZUPPA DI CIPOLLE

Soupe à l'oignon gratinée, fromage Fontina
French onion soup, Fontina Cheese

12

INSALATA DEL GIARDINO *VGN | SG | GF*

Salade jardinière, vinaigrette à l'aneth
Garden salad, dill vinaigrette

16

INSALATA CESARE

Salade César, bacon & copeaux de parmesan
Cesar salad, bacon & parmesan shaving

16

INSALATA DI BURRATA

Salade Burrata, betteraves rôties, courges rôties, pistaches et vinaigrette à l'estragon
Burrata salad, roasted beets, roasted squash, pistachios, tarragon vinaigrette

24

CARPACCIO DI SALMONE

Gravlax maison, ricotta, suprêmes d'orange, aneth, fenouil, pommes grenade, focaccia grillée
House gravlax, ricotta, orange supremes, dill, fennel, pomegranate, grilled focaccia

21

POLPETTE IN SUGO

Boulettes de viande, focaccia grillée, fromage parmesan et pesto
Meatballs, grilled focaccia, parmesan cheese and pesto

18

SALUMI E FORMAGGI

Assiette de charcuteries & fromages, Soppressata, Mortadella, Capicollo, Prosciutto, Fontina, Fior di latte, Gorgonzola
Cold cuts & cheeses plate, Soppressata, Mortadella, Capicollo, Prosciutto, Fontina, Fior di latte, Gorgonzola

19

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous en aviser avant de passer votre commande.

If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order.

(SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane) (GF = gluten free | V = vegetarian | VGN = vegan)

Le service et les taxes ne sont pas inclus. Frais de couvert de 3.50\$ pour le service aux chambres
Service & taxes are not included. 3.50\$ cover charge for room service



Il Soffio



PRIMI

RISOTTO DI ZUCCA *V*

Courges musquées, choux frisé, burrata, crumble aux noix de grenoble
Butternut squash, Kale, Burrata, walnut crumble

30

GNOCCHI GARGONZOLA *V*

Gnocchi, gargonzoia, poivre noir concassé
Gnocchi, gargonzoia, cracked black pepper

26

LINGUINE ALLA SCOGLIO

Moules, palourdes, crevettes, calmars, sauce tomates ou sauce crème
Mussels, clams, shrimps, calamari, tomato sauce or creme sauce

32

CACCIO ALLA FUNGHI *V*

Cavatelli, truffe, pecorino, crumble aux herbes
Cavatelli, Truffle, Pecorino, herb crumble

28

LASAGNA

Lasagne traditionnelle
Traditional Lasagna

30

PIZZA MARGHERITA *V*

Tomates, Fior di latte, basilic
Tomatoes, Fior di latte, basil

21

PIZZA DI PARMA

Tomates, Fior di latte, prosciutto de Parme, roquette, parmesan Reggiano
Tomatoes, Fior di latte, prosciutto di Parma, arugula, Reggiano parmesan

24

PIZZA DIAVOLA

Tomates, Fior di latte, saucisse italienne maison, champignons de saison, olives noires
Tomatoes, Fior di latte, homemade italian sausage, seasonal mushrooms, black olives

24

PIZZA BIANCA *V*

Fior di latte, ricotta, mozzarella, pesto de pistaches
Fior di latte, ricotta, mozzarella, pistachio pesto

23

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous en aviser avant de passer votre commande.

If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order.

(SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane) (GF = gluten free | V = vegetarian | VGN = vegan)

Le service et les taxes ne sont pas inclus. Frais de couvert de 3.50\$ pour le service aux chambres
Service & taxes are not included. 3.50\$ cover charge for room service



Il Soffio



SECONDI

Ajoutez une queue de homard à votre plat pour un supplément de 20\$

Add a lobster tail to your meal for a 20\$ supplement.

SALMONE SALMORIGLIO

Filet de saumon poêlé, sauce Florentine, champignons, orge et oignons Cipollini
Pan seared salmon filet, Florentine sauce, mushrooms, Barley and Cipollini onions

38

POLLO ALLA PARMIGIANA

Poitrine de poulet légèrement panée, fromage di bufala et sauce marinara
Chicken cutlet, Buffalo cheese and Marinara sauce.

30

MERLUZZO ALLA BRANZINO

Morue de l'Islande, crème de pistache, rapinis, vrille de pois verts, mousseline de panais
Iceland cod, pistachio cream, rapinis, tendril of green peas, parsnip mousseline

38

BAVETTE DI CARNE

Bavette grillée, beurre aux herbes, glace de veau servie avec frites
Grilled flank steak, herby butter, veal glaze, served with fries

39

IL FILETTO MIGNON

Filet mignon 8 oz., beurre Café de Paris, servi avec purée de pomme de terre & légumes de saisons
Filet mignon 8 oz., Café de Paris butter, served with mashed potatoes & seasonal vegetables

58

BISTECCA NEWYORKESE

Contre-filet de bœuf 10 oz., sauce au poivre, servi avec frites & légumes de saisons
Strip loin steak 10 oz., pepper sauce, served with fries & seasonal vegetables

46

MARE & MONTE

Filet mignon 4 oz. & queue de homard, beurre Café de Paris,
servi avec purée de pomme de terre et légumes de saisons
*Filet mignon 4 oz. & lobster tail, Café de Paris butter,
served with mashed potatoes & seasonal vegetables*

62

BRACIOLA DI VITELLO PARMAGIANA

Côte de veau parmigiana, fromage di bufala, mozzarella et linguine pour 2 personnes
Veal chop parmigiana, buffalo cheese and mozzarella, linguini for two people

75

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez-nous en aviser avant de passer votre commande

If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order

(SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane) (GF = gluten free | V = vegetarian | VGN = vegan)

Le service et les taxes ne sont pas inclus Frais de couvert de 3.50\$ pour le service aux chambres

Service & taxes are not included 3.50\$ cover charge for room service