

# MENU

## ENTRÉES

### BRUSCHETTA 15

Mélange de basilic frais, tomates, ail, citron & huile d'olive.

### CALMARS FRITS 25

Beurre maison et assaisonnements. Servis avec mayo épicée.

### CREVETTES À L'AIL (6) 25

Sautés avec ail, échalotes vertes & oignons blancs.

### PIEUVRE MÉDITERRANÉEN 31

Mélange d'oignon rouge, poivron rouge, fenouil tranché, câpres, tomates cerises & sauce Melia maison.

### SAUCISSE GRILLÉE 17

Avec oignon, poivron rouge, fenouil tranché & sauce Melia maison.

### TARTARE DE SAUMON 4OZ 22

Saumon finement haché avec assaisonnements.

### TARTARE DE FILET MIGNON 4OZ 24

Filet mignon finement haché avec assaisonnements.

### BRIE 18

Brie fondu garni de pommes caramélisées & oignons. Servi avec croûtons.

### PAIN À L'AIL 9 | GRATINÉ 12

### SOUPE MINISTRONE 10

### SOUPE DU JOUR 9



Extras: Poulet 10 Saumon 15 Crevettes (3) 15

## SALADES

### SALADE DU CHEF P: 7 / G: 15

Vinaigrette italienne, concombre, tomate, carotte & oignon rouge.

### CÉSAR S: 8 / B: 17

Vinaigrette maison avec croûtons & fromage parmesan.

### ROQUETTE 18

Tomates, concombre, oignon doux, parmesan, avocat.

## PIZZA

### MARGHERITA 22

Fromage fior di latte, huile d'olive, basilic frais & sauce tomate.

### VÉGÉTARIENNE 24

Légumes rôtis, olives Kalamata, fromage mozzarella & sauce tomate.

### PROSCIUTTO DI PARMA ET ROQUETTE 28

Mozzarella, sauce tomate, feuilles de roquette fraîches assaisonnées de sel de mer & huile d'olive. Garnie de fines tranches de prosciutto di Parma & parmesan.

### TRADITIONNELLE 26

Pepperoni, champignons, poivrons verts, fromage mozzarella & sauce tomate.

## PÂTES

### PENNE ROMANOFF 25

Penne sautées avec poivre noir concassé dans une sauce rosée flambée au vodka.

### PENNE ALLA GIGI 29

Penne sautées avec prosciutto, champignons, échalotes, ail, vin blanc, dans une sauce rosée.

### LINGUINI PASCATORE 41

Avec crevettes géantes, pétoncles, calmars, palourdes, moules, échalotes, basilic frais, vin blanc & sauce tomate.

### LINGUINI AU POULET 29

Linguini avec poulet, champignons, brocoli, poivrons rouges rôtis, ail, échalotes & sauce crème.



# MENU

## POISSONS & FRUITS DE MER

**SAUMON GRILLÉ 10OZ 39**  
*Saumon grillé avec sauce Melia, servi avec légumes et purée de pommes de terre.*

**QUEUE DE HOMARD (2) 60**  
*Queues de homard rôties au beurre à l'ail, servies avec légumes et purée de pommes de terre*

**ASSIETTE DE FRUITS DE MER 95**  
*2 queues de homard, calmars, 4 grosses crevettes, poulpe.*

**PRISE DU JOUR (Prix du marché)**



## ESCALOPE

**ESCALOPE PICCATA AU CITRON 31**  
*Escalope sautée au vin blanc et sauce citronnée.*

**ESCALOPE DE VEAU AUX TROIS CHAMPIGNONS 33**  
*Veau cuit dans du gras de lait, échalotes, champignons (bouton, pleurote et shiitake), crème demi-glace, flambé au brandy.*

**ESCALOPE DE VEAU AUX CREVETTES GÉANTES 38**  
*Escalope sautée avec crevettes géantes, échalotes, câpres, basilic frais, vin blanc & sauce tomate.*

>> Tous nos plats de Escalope sont servis avec légumes et pâte du chef. <<



## BURGERS

**DOUBLE BURGER 25**  
*2 galettes de bœuf avec deux tranches de prosciutto, fromage suisse, oignons sautés et sauce BBQ.*

**BURGER MÉLIA 19**  
*Servi avec fromage brie, champignons et oignons sautés, laitue, tomates et sauce mille-îles.*

**CHEESEBURGER 15**  
*Servi avec laitue, tomates et fromage suisse.*

**WAGYU BURGER 35**  
*Bœuf Wagyu, élevé selon les traditions japonaises strictes, offrant une richesse et une tendreté incomparables. Cuit selon la préférence du client.*



## CHICKEN

**CROQUETTES DE POULET 3PCS: 10 5PCS: 14**  
*Servis avec frites et sauce miel et Dijon.*

**DOIGTS DE POULET 3PCS: 14 5PCS: 18**  
*Servis avec frites et sauce miel et Dijon.*

**AILERONS DE POULET 6PCS: 16 12PCS: 29**  
*Enrobés de sauce BBQ ou sauce Buffalo.*

## ACCOMPAGNEMENTS

**RIZ 6**  
**FRITES MAISON 7**  
**QUARTIERS PATATES 10**  
**PURÉE PDT 9**  
**CHAMPIGNONS SAUTÉS 12**  
**SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 4**



# MENU GRILLADES

## STEAKS

**\*\* Toutes nos coupes de viande sont certifiées AAA canadiennes et vieilles pendant 35 jours. \*\***

### HAUT DE SURLONGE 8OZ 36

Servie avec légumes et choix de pommes de terre et de sauce.

### BAVETTE 8OZ 38

Servie avec légumes grillés et purée de pommes de terre, nappée de sauce au poivre avec pommes et oignons caramélisés.

### BASEBALL STYLE MÉLIA 8OZ 39

Tranches de surlonge servies avec purée, champignons sautés, poivrons et oignons dans une sauce au poivre et brandy.

### FILET MIGNION 8OZ 55

Sans os, sans gras, la coupe la plus tendre.

### CONTRE-FILET NEW YORK 12OZ 45

Servi avec légumes et choix de pommes de terre et de sauce.

### SURF & TURF 59

Surlonge garnie d'une queue de homard.

### POULET À L'AVOCAT 26

Filet de poulet grillé avec sauce miel-Dijon, avocat, fromage suisse fondu et bruschetta. Servi avec riz & salade.

### ENTRECÔTE 16OZ 59

Morceau avec os, tendre et savoureux.

### CÔTE DE BŒUF (FAUX FILET) 18OZ 72

Richement persillée, tendre, avec une saveur audacieuse et beurrée. Grillée selon votre goût.

### PICANHA 10OZ 45

Importée du Brésil. Servie avec légumes grillés et choix de pommes de terre et de sauce.

### PORTER HOUSE (T-BONE) 24OZ 85

### COWBOY STEAK 32OZ 120

### CÔTELETTES D'AGNEAU

#### GRILLÉES 12OZ 59

3 double cuts grilled & seasoned with extra virgin olive oil, Lemon, onion & roasted garlic.

### TOMAHAWK DE NAGANO 14OZ 33

Côte de porc avec os, grillée à la perfection pour un goût riche et une tendreté remarquable.

### GRILLÉ PIRI PIRI

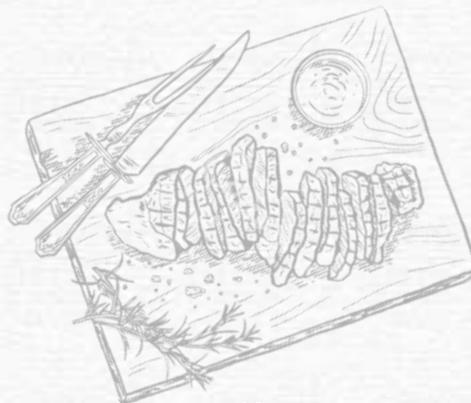
#### COMPLET: 45 DEMI: 30

Poulet grillé à la flamme avec sauce piri piri maison. Servi avec accompagnement au choix.

### PLATEAU DE VIANDE À PARTAGER 135

(1) Côte de bœuf 18 oz, (1) contre-filet 12 oz, saucisse grillée, ½ poulet piri piri.  
Servi avec sauce au poivre ou sauce au vin rouge.

>> Tous nos plats de steak sont servis avec légumes et choix de pommes de terre. <<



# MENU

## DESSERTS

**GÂTEAU AU FROMAGE NEW YORK 11**

**TIRAMISU 10**

**GÂTEAU LAVE AU CHOCOLAT 10**

**TARTUFO NERO 10**

**TARTUFO PISTACHE 10**

**MOUSSE 8**

**CRÈME GLACÉE MÉLIA 6**



**Melia**  
STEAK & BAR