

LES ENTRÉES

PÂTES CLASSIQUES

Soupe du moment (Préparée chaque jour avec des ingrédients frais et savoureux)	8	Lasagne traditionnelle gratinée (Sauce bolognaise, gratinée au four)	27
Salade composée et sa vinaigrette maison (Un mélange de légumes frais assaisonné avec notre vinaigrette signature)	9	Tortellini à la Cardinale (Pâtes farcies au fromages et nappées d'une sauce rosée onctueuse)	27
Salade César traditionnelle avec parmesan (Laitue croquante nappée de sauce césar crémeuse, croûtons dorés et parmesan vieilli)	12	Cannelloni à la Napolitaine (Un classique réconfortant, pâtes farcies au veau, sauce tomate parfumée au basilic frais)	27
Fricassée d'escargots aux champignons (Escargots tendres mijotés avec des champignons de Paris, sautés à l'ail et à la crème, et parfumés à la fleur d'estragon)	14	Penne Arrabiata (Une sauce tomate épicee, ail, échalotes, vin et piment fort)	27
Soupe à l'oignon gratinée (Bouillon riche et doré, oignons lentement caramélisés et fromage)	12	Spaghetti Bolognaise (Sauce à la viande riche et savoureuse, servie avec 3 généreuses boulettes)	27
Calmars croustillants (Calmars marinés, frits et servis avec une sauce marinara maison)	18	Fettucine Primavera (Légumes de saison sautés, touche légère de sauce tomate)	27
Carpaccio de boeuf (Fines tranches de boeuf, câpres, roquette, copeaux de parmesan, balsamique et moutarde de Dijon)	19	Fettucine Alfredo (Crème, parmesan, vin blanc et fines herbes)	27
Arancini dorés (3) (Boulettes de riz enrobées de panko, au cœur de fromage fondant, sauce marinara)	15	Fettucine Carbonara (Pancetta croustillante, oeuf, crème onctueuse, poivre noir concassé , vin blanc et parmesan)	27
Saucisses Italiennes grillées (2) (Flambées au Limoncello, servies sur un lit de légumes)	13	Penne Romanoff (Une saveur raffinée, échalotes, vodka, poivre noir, sauce tomate et crème)	27
Assiette de six (6) crevettes style papillon (Beurre a l'ail)	12	Spaghetti Puttanesca (Anchois, piments forts, huile d'olive, sauce tomate, basilic frais, olives noires, ail, vin et parmesan)	27
		Linguine Vénéziana (Poulet grillé, poivrons rôtis, oignons rouges caramélisés, origan et sauce tomate)	27
		Penne à la Gigi (Pancetta, champignons de Paris, basilic, ail, vin blanc et sauce rosée onctueuse)	27



LES GRILLADES ET FRUITS DE MER

LES ESCALOPES DE VEAU

**TOUTES LES ASSIETTES D'ESCALOPES
ONT SERVIES AVEC SPAGHETTI SAUCE TOMATE**

Escalope de veau Piccata al Limone	35	Cœur de filet mignon AAA Grillé (7 oz) (Servi avec légumes et pomme de terre, sauce au porto)	45
(Escalope tendre, nappée de fond de veau, sauce relevée au vin blanc et citron)			
Escalope de veau Marsala	35	Carré d'agneau à la Dijonnaise (Prix du marché) (Délicatement rôti et enrobé d'une croûte aux fines herbes, moutarde de Dijon, braisé au four, Sauce relevée au porto et demi-glace)	
(Escalope sautée à l'huile d'olive, champignons, vin marsala et fond de veau)			
Escalope de veau Gamberi	35	(10 ans et moins)	
(Veau tendre surmonté de crevettes poêlées à l'ail, poivres concassés, flambés au cognac et adoucis avec une crème veloutée)			
Escalope de veau Parmigiana	35	Inspiration du chef	15
(Escalope de veau panée, sauce tomate, basilic et gratinée à la mozzarella)			
Escalope de veau Involtini	35		
(Rouleaux de veaux farcis au bocconcini, capicollo et épinards, nappés d'une sauce relevée au cognac et fond de veau)			
Osso buco à la Milanaise	42		
(Osso buco de veau de lait du Québec braisé dans son jus avec sauce tomate, fines herbes et vin blanc).			
		LES BREUVAGES	
		Boisson gazeuse	3.5
		Eau gazéifiée 330 ml	4
		Espresso	4
		Cappuccino	5
		Café latté	5
		Café régulier, thé vert ou tisane	3.5

LES BREUVAGES

Boisson gazeuse	
Eau gazéifiée 330 ml	3.5
Espresso	4
Cappuccino	4
Café latté	5
Café régulier, thé vert ou tisane	5
	3.5

Festival

Crevettes beurre à l'ail



**Accompagnées de riz,
légumes et pomme de terre**

Servies avec soupe, salade,
dessert, café ou thé régulier

Dimanche au jeudi

Vendredi et samedi

45.00 \$

À VOLONTÉ

*assiette à ne pas partager