



- APPORTEZ VOTRE VIN -

- MENU À LA CARTE -

- ENTRÉES -

Polpettes de veau, fromage Asiago, thym, romarin, ail du Québec, sauce tomate 15 minutes et parmesan

17

César, prosciutto frit, émulsion à l'ail confit, copeaux de parmesan Grana Padano, crumble de pain de la boulangerie Le Pain dans les Voiles

14

Mozzarella de Bufflonne de Saint-Charles-sur-Richelieu, tomates températures pièces, balsamique 5 ans d'âge, huile d'olive extra vierge florale, parmesan micro plane, échalotes frites et micro-basilic

23

Focaccia grillée à la fleur de sel, ricotta de Bufflonne du Québec égouttée, tomates cerises éclatées, purée d'herbes et d'olives noires avec beaucoup de poivre

16

Minestrone presque classique, plein de légumes, ail confite, tomates, pâtes courtes, purée de basilic et huile de chili

11

Arrancinis (3) à la chair de saucisse italienne, mozzarella, émulsion parmesan Grana Padano, pickles d'échalote française au vinaigre de vin rouge et micro-roquette

15

Carpaccio de filet de bœuf AAA, légère croûte d'épices, émulsion de tomates séchées, crumble d'olives noires, roquettes organiques, poudre de betteraves, huile d'olive et copeaux de Pecorino

19

Melon miel, frais et compressé au romarin, morceaux de jambon de Parme, pickles d'oignon perlé au vinaigre balsamique, roquettes et pecorino à la micro plane

17

UNE CUISINE À TENDANCE ITALIENNE FAIT PAR DES GENS D'ICI

- PLATS -

Spaghettini sauce à la viande de grand-maman (Bœuf 1855 haché sur place)
avec ou sans boulettes (3)
24/30 avec boulettes

Lasagne presque classique, parmesan, mozzarella, ricotta, feuilles de basilic, focaccia au beurre d'ail noire du Québec et huile de Peperoncino
27

Cannellonis à la viande, tomates compotées au Chianti, ricotta égouttée, tombée d'épinards au beurre, sauce marinara avec purée d'olives noires Kalamata et huile d'ail confite
29

Tagliatelle aux fruits de mer, crevettes d'Argentine, pétoncles des Îles, moules, vin blanc, crème 35%, bébé-épinards, concassé de tomate, basilic et chips d'ail
38

Raviolis ricotta, chair à saucisse Italienne rôtie, sauce tomate, crème 35%, oignons caramélisés, roquettes organiques et parmesan
31

Gnocchis à la crème de maïs, gros morceaux de lardons rôtis, pleurotes King grillées au charbon, oignons verts, crème sûre au persil italien, smoke meat frit et parmesan
31

Risotto à la courge musquée, rapinis blanchis, mascarpone, graines de tournesol torréfiées, chips de prosciutto et huile piquante
27

Extra : Fruits de mers **9\$**

Fettucine aux champignons organiques, pâte de truffe noire, crème, oignons verts, bacon, oignons rôtis et persil plat
34

- PROTÉINES -

Escalope de poitrine de poulet du Québec alla parmigiana, mozzarella, sauce tomate, pâtes longues tomatées, basilic et parmesan
30

Bœuf braisé, purée de carottes natures, Rattes de Saint-Gabriel rôties au gras de canard, jus de viande aux raisins de Corinthe vinaigré, foie gras et oignon frit
32

Dos de saumon de l'Atlantique, cuit sur la peau au beurre noisette, purée de chou-fleur au lait, tomates cerises confites, feuilles de persil, poudre d'olives noires et crème cuite au citron style lemoncello
34

Longe de Veau de grain made in Québec 200 G, cuit sous-vide 54 Degré, grillée sur le charbon, risotto aux champignons organiques, oignons caramélisés, parmesan et jus de viande truffé
40

- DESSERTS -

Crème brûlée aux biscottis
9

Tiramisu pas Classique mais bon dans Yeule
9

- MENU ENFANTS -

Moins de 12 ans : inclus breuvage, plat et brownies au chocolat

Spaghetti sauce à la viande
Raviolis sauce tomate
Filet de poulet maison frit, frites et miel Québécois
12