

NOS ENTRÉES DU SOIR

our evening appetizers

Bruschetta mascarpone   
fromage mascarpone, courge musquée
et sauge frite
Bruschetta mascarpone
mascarpone cheese, butternut squash
and fried sage
14\$

Polpette 
veau, porc et boeuf, braisé en
sauce tomates
Polpette
veal, pork and beef, braised in
tomato sauce
15\$

Prosciutto di parma 24 mois 
avec focaccia fraîche et burrata
Prosciutto di parma aged 24 months
with fresh focaccia and burrata
22\$

Bruschetta classique   
tomates cerise et basilic
Classic bruschetta
cherry tomatoes and basil
12\$

Tartare de saumon 
mayonnaise aux herbes, oignon vert,
mujjol, graines de sésame et chips
tempura
Salmon tartare
herb mayo, green onion, mujjol,
sésame seeds and tempura crisps
25\$

Carciofi alla giudia    
artichauts italiens frits (3) servis
avec du citron
Carciofi alla giudia
fried Italian artichokes (3) served
with lemon
18\$

Fritto misto   
éperlans, calmars, crevettes, moules,
pétoncles, courgettes et aubergines
Fritto misto
smelts, calamari, shrimps, mussels,
scallops, zucchini and eggplant
28\$

Fleurs de courgettes (3)   
fromage ricotta, persil, anchois et citron
Zucchini flowers
ricotta cheese, parsley, anchovies
and lemon
18\$

Stracciatella  
servie avec de la focaccia fraîche et de
l'huile d'olive
Stracciatella
served with fresh focaccia and olive oil
16\$

NOS SALADES

our salads

Panzanella   
tomates anciennes, pain, concombre,
oignon, basilic et vinaigre de vin rouge
Panzanella
heirloom tomatoes, bread, cucumber,
onion, basil and red wine vinegar
18\$

Insalata di polpo    
pieuvre, câpres, oignon, pomme de
terre, olives, fenouil et persil
Insalata di polpo
octopus, capers, onion, potato,
olives, fennel and parsley
28\$

Insalata di Cesare 
laitue romaine, vinaigrette aux
anchois, croûtons de focaccia,
parmigiano reggiano et bacon
Insalata di Cesare
romaine lettuce, anchovy
dressing, focaccia croutons,
parmigiano reggiano and bacon
16\$
(+6\$ avec poulet rôti/with roasted chicken)

Salade d'endives  
endives, radicchio, pommes vertes, noix
caramelisées, vinaigrette fontina
Endive salad
endives, radicchio, green apples,
caramelized walnuts with fontina
vinaigrette
17\$

Caprese    
tomates anciennes, mozzarella di bufala,
basilic et huile d'olive
Caprese
heirloom tomatoes, mozzarella di bufala,
basil and olive oil
24\$



Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux
Follow us on
social media



NOS PÂTES

our pasta

Gnocchi Pomodoro   
gnocchis à la ricotta, sauce tomate
fraîche, basilic et parmesan

Gnocchi Pomodoro
ricotta gnocchi, fresh tomato
sauce, basil and parmegiano

22\$

Lasagne Saint-Raphaël 
rotolo à la béchamel, prosciutto cotto,
ragoût (veau, porc et bœuf) et parmigiano

Lasagna Saint-Raphael
rotolo with bechamel, prosciutto cotto,
ragu (veal, pork and beef) and parmigiano

24\$ (demi/half: 18\$)

Orecchiette salsiccia e broccoli 
sausisse, brocoli, anchois, ail, piment et
pecorino

Orecchiette salsiccia e broccoli
sausage, broccoli, anchovy,
garlic, chilli and pecorino

26\$

Bucatini Cacio e Pepe 
pecorino, parmigiano et poivre noir

Bucatini Cacio e Pepe
pecorino, parmigiano and black pepper

27\$

Linguine ai gamberi 
crevettes, bouillon de crevettes et
chapelure épicée

Linguine ai gamberi
shrimp, shrimp broth and spicy
breadcrumbs

32\$

Busiata Montanara 
sauce bolognaise, crème et parmegiano

Busiata Montanara
bolognese sauce, cream and parmegiano

27\$

Viande et Poissons

meat and fish

Veau saltimbocca  
veau de lait, prosciutto, mozzarella,
parmegiano et sauge

Veal saltimbocca
milk fed veal, prosciutto,
mozzarella, parmegiano and sage

40\$

Bavetta   
8 oz de bavette de bœuf grillée

Bavetta
8oz beef flank steak grilled

48\$

Bistecca   
steak de faux-filet de 16 oz grillé

Bistecca
grilled 16 oz ribeye steak

68\$

Côte de veau   
Côtelette de veau nourri au lait de
16 oz avec salsa verde

Veal chop
16oz milk fed veal chop with
salsa verde

68\$

Haut de cuisse de poulet   
haut de cuisse de poulet grillé,
marinade au miel et basilic

Chicken thigh
grilled chicken thighs with honey and basil
marinade

36\$

Crevettes grillées 6/8 (3)  
beurre noisette et bagna cauda

Grilled 6/8 shrimp (4)
browned butter and bagna cauda

42\$

Branzino   
branzino frais poêlé avec salsa de
tomates cerises

Branzino
fresh pan seared branzino with cherry
tomato salsa

41\$

Merluzo   
morue fraîche de l'Atlantique servie
avec une salsa méditerranéenne

Merluzo
fresh Atlantic cod served with
mediterranean salsa

39\$

CONTORNI

Rapini (anchois, ail, huile d'olive) ---8\$

Rapini (anchovy, garlic, olive oil)

Asperge ---12\$

Asparagus

Purée de pommes de terre ---8\$

Mashed potatoes

Pommes de terre rôties ---6\$

Roasted potatoes

Frites ---5\$

Fries

Salade jardinière ---7\$

Garden salad



Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux
Follow us on
social media



Toute la journée

all day

Nachos Saint-Raphaël  

salsa, crème sure, pico de gallo, olives, fromage râpé

Nachos Saint-Raphael
salsa, sour cream, pico de gallo,
olives, shredded cheese

18\$

6\$ extra poulet/extra chicken

Ailes géantes de chapon (6)   

lime, espelette, poivre noire
Capon jumbo wings (6)

lime, espelette,
black pepper

17\$

Olives chaudes   

olives poêlées, herbes, piment moulu, ail et anchois

Hot olives

seared olives, herbs, ground chilli, garlic and anchovy

11\$

"Smash burger" de boeuf *

pain de pommes de terre de martin, cornichons, sauce Saint-Raphaël, laitue et tomate

Beef smash burger
martin's potato roll, pickles,
Saint-Raphaël sauce, lettuce
and tomato

21\$

Burger de poulet frit *

cuisse de poulet frites à la mode du sud, sauce ranch maison, cornichons et laitue

Fried chicken burger
southern style fried chicken
thighs, homemade ranch sauce,
pickles and lettuce

21\$

Guédille de homard 

homard du Québec, mayo aux herbes et citron

Lobster roll

Quebec lobster, herb and lemon mayo

28\$

Club sandwich *

poulet, bacon, laitue, tomate
Club Sandwich

chicken, bacon, lettuce, tomato

22\$ (demi/half: 17\$)

*servi avec un choix de frites maison
ou salade jardinière

*served with a choice of fries or
garden salad

Frites

Fries

5\$

Poutine

Poutine

13\$

NOS PIZZAS

our pizzas

Margherita  

sauce tomate, basilic, fior di latte, parmigiano et huile d'olive

Margherita

tomato sauce, basil, fior di latte, parmigiano
and olive oil

21\$

Diavola 

sauce tomate, basilic, soppressata
épicée, fior di latte et parmigiano

Diavola

tomato sauce, basil, spicy soppressata,
fior di latte and parmigiano

22\$

Caccio e Pepe 

pecorino romano, pancetta,
fior di latte et poivre noir

Caccio e Pepe

pecorino romano, pancetta, fior di
latte and black pepper

23\$

Tutta vestita 

sauce tomate, basilic, fior di latte,
parmigiano, pepperoni, champignons rôtis
et poivrons rouges rôtis

Tutta vestita

tomato sauce, basil, fior di latte,
parmigiano, pepperoni, roasted
mushrooms and roasted red peppers

23\$



Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux
Follow us on
social media

