

LES ENTRÉES

AILES DE POULET COLOSSALES (3) 11

AILESENTIÈRES, LAQUÉESDENOTRE SAUCEBBQ
AUCOUREURDES BOIS,TREMPETTE GORGONZOLA

PAIN À L'AIL DU FOUR À BOIS 12

BEURRE,AIL,MOZZARELLA,PARMIGIANO REGGIANO

BRUSCHETTA 15

MEDLEYDE TOMATES, BASILIC, ROQUETTE SAUVAGE,
BALSAMIQUE, CHÈVRE FRAIS, PARMIGIANO REGGIANO

ESCARGOT À L'AIL 13

BEURRE,AIL,VINROUGE, MOZZARELLA AU GRATIN

CALMARS FRITS 19

LÉGÈREMENTPANÉS,MAYO ÉPICÉE, CITRON

TATAKIDETHON ROUGE 19

ÉMULSION AU PIMENT DE CALABRE, SAUCE VIERGE,
PISTACHES CONCASSÉES, BERGAMOTE

MOZZARELLA DE BUFFLONE 20

MEDLEYDETOMATES,PROSCIUTTO DI PARMA,
FRUITSDESAISON,PESTO, NOIX DE PIN,
HUILED'OLIVEEXTRAVERGE, FOCACCIA GRILLÉ

BRIE FONDANT 21

POMMES,OIGNONSCARAMÉLISÉS, LARDONS,
PACANES, FOCACCIA GRILLÉ

CARPACCIO DE FILET MIGNON 21

BOEUF ANGUS AAA, POIVRE BORÉAL, TRUFFE D'ÉTÉ,
ROQUETTE, BALSAMIQUE ÂGÉ, PARMIGIANO REGGIANO

LES PLANCHES À PARTAGER

CHARCUTERIES 28

CHARCUTERIESDUMOMENT,OLIVES, ANTIPASTIET FOCACCIA

FROMAGES 29

FROMAGE D'ICI ET D'AILLEURS,CONFIT D'OIGNON,FRUITSDESAISON, FOCACCIA

MÉLI-MÉLO 37

UN ASSEMBLAGEDECHARCUTERIESETFROMAGESD'ICIET D'AILLEURS

LA PLANCHE DES CUISINIERS 90

TARTARE DE BOEUF, TARTARE DESAUMON,BRIEFONDANT,MOZZARELLADE BUFFLONE ET CALMARS FRITS

SOUPES & SALADES

SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ 14

RÉDUITE 4 HEURES,PORTO,FONDDEVEAU,CACCIOCAVALLOFUMÉAU GRATIN

SALADE CÉSAR 13/21 (EXTRA POULET GRILLÉ +7)

BACON, PARMIGIANOREGGIANOETCROÛTONS,DANSNOTREFAMEUSESAUCE CÉSAR MAISON

SALADE BIQUETTE 13/21

MESCLUN, CHÈVRE,POMMES,PACANES, BETTERAVES, FENOUIL,TOMATES, ÉCHALOTES,

VINAIGRETTE ÉRABLEET BALSAMIQUE

NIÇOISE AU THON ROUGE 28

TATAKI DE THON ROUGE, MESCLUN, POMMES DE TERRE RATTES, OEUFS CUIITS DUR, ASPERGES GRILLÉES,
TOMATES, ÉCHALOTES, FENOUIL, MAYO BOMBA AU PIMENT DE CALABRE, BERGAMOTE

PROSCIUTTO E BUFALA 28

MOZZARELLA DI BUFALA,RICOTTA FOUETTÉE,MESCLUN,BETTERAVES, FENOUIL,
TOMATES, ÉCHALOTES, MOZZARELLA DE BUFFLONE, PROSCIUTTO CRUDO ET PISTACHES

LES GRANDS CRUS

TOUS LES REPAS DE TARTARE SONT SERVIS AVEC FRITES MAISON OU VERDURETTE AU CHOIX

TARTARE DE BOEUF (ENTRÉE) 20 (REPAS) 32

BOEUF ANGUS AAA, PROSCIUTTO EN LARDONS, MOUTARDE, CORNICHONS, ÉCHALOTES, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC FRAIS, PARMIGIANO REGGIANO, SERVI AVEC FOCACCIA GRILLÉ

TARTARE DE SAUMON (ENTRÉE) 20 (REPAS) 32

SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ, TOBIKKO, CÂPRES, CONCOMBRE, ÉCHALOTES, SÉSAME, SAUCE WAFU, SERVI AVEC FOCACCIA GRILLÉ

LA TERRE

CÔTES LEVÉES (DEMI) 26 / (ENTIÈRE) 34

SAUCE BBQ ÉRABLE ET WHISKY COUREUR DES BOIS, FRITES MAISON ET SALADE DE CHOU

CÔTE DE PORC SUR OS FORESTIÈRE 31

PORC DU QUÉBEC 10oz SUR LE GRILL, CHAMPIGNONS FORESTIERS À LA CRÈME, GLACE DE VEAU, TARTUFATA, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

SUPRÊME DE VOLAILLE PICCATÀ LIMONE 31

VOLAILLE DE GRAIN DU QUÉBEC, BEURRE, SAUGE, GLACE DE VEAU, CITRON & VIN BLANC, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

ESCALOPE DE VEAU ALLA PARMIGIANA 32

VEAU DE LAIT DU QUÉBEC DANS UNE PANURE LÉGÈRE, SAUCE TOMATE, PARMIGIANO REGGIANO ET MOZZARELLA AU GRATIN, SPAGHETTI POMODORO ET LÉGUMES DE SAISON

BAVETTE DE BOEUF ANGUS 38

ANGUS AAA 80Z, SAUCE AU POIVRE, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

CONTRE-FILET DE BOEUF NEW YORK 46

ANGUS AAA 100Z, SAUCE AU POIVRE, FRITES MAISON ET LÉGUMES DE SAISON

FILET MIGNON 55

ANGUS AAA 80Z, SAUCE PORTO ROSSO, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

LA MER

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 34

PAVÉ DE SAUMON 80Z ENCROÛTE DE PISTACHES, CRÈME, ÉPINARDS ET TOMATES SÉCHÉES
SERVI AVEC RIZ DU MOMENT ET LÉGUMES DE SAISON

STEAK DE THON 32

THON ROUGE SAISI SUR LE GRILL, GLACÉ À L'ÉRABLE, POIVRE DES DUNES ET TOGARASHI,
SERVI AVEC RIZ DU MOMENT ET LÉGUMES DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON 6

FRITES DE PATATES DOUCES 7

LÉGUMES DE SAISON 8.5

CREVETTES COLOSSALES À L'AIL 3 POUR 18

PIZZA ROSSA

PÂTES À PIZZASANS GLUTEN À BASE DE CHOU-FLEUR +6
SAUCE TOMATE



AMERICANA 20

PEPPERONI, MOZZARELLA

QUÉBÉCOISE 21

PEPPERONI, CHAMPIGNONS, POIVRONS VERTS, MOZZARELLA

MARGHERITA EXTRA 21

FIOR DI LATTE, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO,
BASILIC FRAIS, PESTO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

CAPRICCIOSA 24

JAMBON TOSCAN AU ROMARIN, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS,
OLIVES KALAMATAS, COEURS D'ARTICHAUTS, BASILIC FRAIS

QUATTRO FORMAGGI 23

FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO, CACCIOCAVALLO FUMÉ,
BLEU GORGONZOLA, BASILIC

SALSICCIA E CIME DI RAPA 24

SAUCISSES ITALIENNES, BROCCOLINI, AIL CONFIT, OLIVES KALAMATAS,
MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

CARNIVORA 26

SALAME GENOA, PANCETTA, SAUCISSE ITALIENNE, FIOR DI LATTE,
CACCIOCAVALLO FUMÉ, BASILIC FRAIS

PROSCIUTTO E BUFALA 26

PROSCIUTTO DI PARMA, MOZZARELLA DE BUFFLONE, ROQUETTE,
PARMIGIANO REGGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BALSAMIQUE ÂGÉ

PIZZA BIANCA



STAGIONALE 24  AIL, FROMAGE DE CHÈVRE, MOZZARELLA, LÉGUMES DU JARDIN, ROQUETTE,
BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

PORCELLINO 25

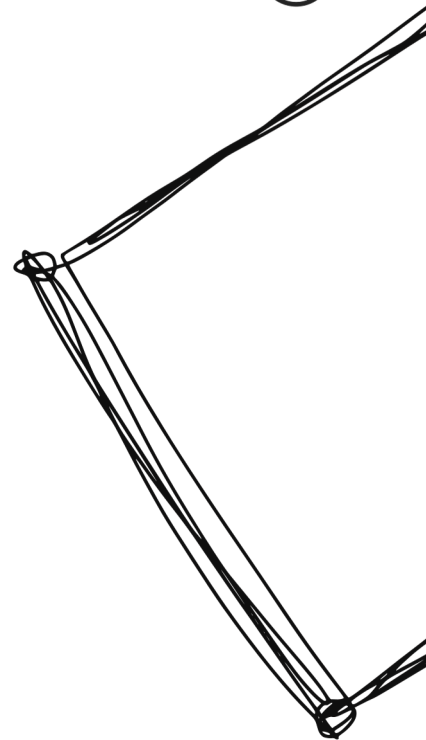
BÉCHAMEL, JAMBON TOSCAN AU ROMARIN, BACON, ASPERGES, OIGNONS CARAMÉLISÉS,
MOZZARELLA, CACCIOCAVALLO FUMÉ

FIorentina 25

BÉCHAMEL, POULET GRILLÉ, MOZZARELLA, FROMAGE DE CHÈVRE, PARMIGIANO REGGIANO
ÉPINARDS, COEURS D'ARTICHAUTS

MARINA 29

BÉCHAMEL, AIL, HOMARD, PÉTONCLES, CREVETTES, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO



NOSTRA PASTA

PENNE SANS GLUTEN DISPONIBLE +5



SPAGHETTONE CON RAGU DI CARNE 23

NOTRE SAUCE À LA VIANDE MAISON, PORC, BOEUF ET VEAU

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA 25

PANCETTA, CRÈME, POIVRE NOIR, JAUNES D'OEUF, PARMIGIANO REGGIANO

RIGATONI ALLA VODKA 24

SAUCEROSÉE, AIL, CHILI, VODKA, PARMIGIANO REGGIANO

TORTELLONE ALLA GIGI 27

PÂTES FRAÎCHES FARCIS AUX CINQ FROMAGES, PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS, ÉCHALOTES, AIL ET VIN BLANC, DANS NOTRE SAUCE ROSÉE MAISON

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 27

PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS, RAGU BOLOGNESE, BÉCHAMEL, RICOTTA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

PENNE PESTO VERDE 26

PESTO DE BASILIC, CRÈME, POULET GRILLÉ, TOMATES SÉCHÉES, ÉPINARDS, CONCASSÉ DE PISTACHES, PARMIGIANO REGGIANO

GNOCCHI TARTUFATA 27

GNOCCHI À LA RICOTTA MAISON, BEURRE, SAUGE, CHAMPIGNONS FORESTIERS BIO, TRUFFE NOIRE, CRÈME, GLACE DE VEAU, PARMIGIANO REGGIANO

RIGATONI CON CIME DI RAPA 26

CHAIR DE SAUCISSES ITALIENNES, BROCCOLINI, SAUCE TOMATE ÉPICÉE, BASILIC, PARMIGIANO REGGIANO, PANGRATTATO ÉPICÉ

SPAGHETTONE ALLA PUTTANESCA E TONNO ROSSO 29

TATAKI DETHON ROUGE, MEDLEY D'OLIVES, CÂPRES, AIL, ANCHOIS, BOMBA, SAUCE TOMATE, BASILIC, VIN BLANC

LINGUINE IL PESCATORE 34

HOMARD, CREVETTES GÉANTES, CREVETTES D'ARGENTINE, PÉTONCLES, AIL, VIN BLANC, SAUCE ROSÉE

C'EST QUOI TON EXTRA?

TORTELLONE FROMAGE 6

SAUCE 2

LÉGUME AU CHOIX 3

BACON 4

VIANDE AU CHOIX 4.5

FRUIT DE MER AU CHOIX 6

HOMARD 15

BUFALA 12

GRATINÉ 4.5

MOZZARELLA 4.5

FIOR DI LATTE 4.5

FROMAGE FIN 5

FONDUES CHINOISES

TOUTES NOS FONDUES SONT SERVIES AVEC POMMES DE TERRE,
BROCOLIS, CHAMPIGNONS ET TROIS SAUCES ASSORTIES

FONDUE AU BOEUF 31

FONDUE AU POULET 31

FONDUE BOEUF ET POULET 31



FONDUES **POUR 2** AU CHOIX,
SEULEMENT **57\$** EN TOUT TEMPS

CHAMPIGNONS 5

BROCOLIS 5

POMMES DE TERRE 5

SAUCE AU CHOIX 2

MOZZARELLA 6.5

ASSIETTE BOEUF EXTRA 15

ASSIETTE POULET EXTRA 15

ASSIETTE DUO EXTRA 15

BAMBINOS 10 ANS ET MOINS

TOUTS LES REPAS ENFANTS INCLUS BREUVAGE ET CRÈME GLACÉ AU CHOIX

SPAGHETTI BOLOGNESE

SAUCE À LA VIANDE MAISON, BOEUF, PORC, VEAU

TORTELLONE AU FROMAGE

SAUCE ROSÉE MAISON

PIZZA AU CHOIX

NAPOLETANA OU PEPPERONI ET FROMAGE OU TOUTE GARNIE

DOIGTS DE POULET

SERVI AVEC FRITES MAISON, MIEL ET SALADE DE CHOU

FISH N° CHIPS

SERVI AVEC FRITES MAISON, SAUCE TARTARE ET SALADE DE CHOU

\$12.95

TOUTS LES **DIMANCHES**, LES ENFANTS
MANGENT POUR SEULEMENT **7\$**