

\$34.00++

Midi / Lunch



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata César

Romaine, vinaigrette césar, copeaux de parmesan, croutons

Romaine, Caesar dressing, parmesan shavings, croutons



Pasta

**Penne rigate, tomates anciennes séchées au four, légumes saisonniers, chiffonnade de basilique,
sauce pomodoro**

Penne rigate, oven dried heirloom tomatoes, seasonal vegetables, basil chiffonnade, and Pomodoro sauce

ou/or

Pollo

Poitrine de volaille poêlé, crème, bacon, champignons, échalotes braisés

Pan seared chicken breast, cream, bacon, mushrooms, braised shallots

ou/or

Pesce

Truite arc en ciel cuite au four, salsa aux agrumes

Oven baked rainbow trout, citrus salsa

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$37.00++

Midi / Lunch



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata di Rucola

Salade de roquette, tomates cerise, oignons rouge, vinaigrette au miel et balsamique

Arugula salad, cherry tomatoes, red onion, honey balsamic vinaigrette



Pasta

Penne rigate, artichauts, tomates séchées, olives, touche de crème

Penne rigate, artichokes, sun-dried tomatoes, olives, touch of cream

ou/or

Pollo

Poitrine de volaille (coupe française), rôtie, demi-glace au romarin et marsala

Roasted chicken breast (French cut), rosemary and Marsala demi-glace

ou/or

Pesce

Saumon grillé, lit d'olives, câpres et épinards sautés à l'ail et huile d'olive

Grilled salmon, bed of olives, capers and spinach sautéed in garlic and olive oil

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$40.00++

Soir / Dinner



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata Rucola

Salade de roquette, tomates cerise, oignons rouge, vinaigrette au miel et balsamique

Arugula salad, cherry tomatoes, red onion, honey balsamic vinaigrette



Pasta

Penne rigate, burrata, tomates séchées, vin blanc, ail, herbes fraîches

Penne rigate, burrata, sun-dried tomatoes, white wine, garlic, fresh herbs

ou/or

Pesce

Truite arc en ciel cuite au four, salsa aux agrumes

Oven baked rainbow trout, citrus salsa

ou/or

Carne

Entrecôte grillé, sauce au poivre vert de Madagascar

Grilled sirloin, Madagascar green pepper sauce

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish



Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$48.00++

Soir / Dinner



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata mista

Mélange mesclun, oignons rouges, concombre, tomates, carottes effilochées, vinaigrette au vin rouge

Meslun mix, red onion, cucumber, tomato, shredded carrot, red wine vinaigrette

◆◆◆

Arancini

Boulettes de riz et tomates séchées, sauce marinara, basilique frais, copeaux de parmesan

Fried rice balls with sun-dried tomatoes, marinara sauce, fresh basil, parmesan shavings

◆◆◆

Vitello

Escalopes de veau poêlés, sauce demi-glace aux champignons et brandy

Pan sautéed veal scaloppini, demi-glace sauce with wild and brandy

ou/or

Pesce

Bar méditerranéen grillé, salsa aux tomates cerise, câpres et poivrons

Grilled Mediterranean bass, cherry tomato, caper and sweet pepper salsa

ou/or

Agnello

Jarret d'agneau braisé, gremolata

Braised lamb shank, gremolata

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish

◆◆◆

Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$53.00++

Soir / Dinner



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata caprese

Tomate, Fior di latte, pesto au basilic, huile d'olive

Tomato, Fior di latte, basil pesto, olive oil

◆◆◆

Antipasto

Fusilli, huile d'olive, ail, tomates séchées, sauce tomate

Fusilli, olive oil, sun-dried tomatoes, tomato sauce

◆◆◆

Vitello

Jarret d'agneau braisé au vin rouge et tomate, gremolata

Braised lamb shank in red wine and tomato, gremolata

ou/or

Pesce

Morue noire poêlé, sauce au persil, basilique et câpres

Pan-seared Black cod, parsley, caper and basil sauce

ou/or

Manzo

Entrecôte grillé, sauce au poivre vert de Madagascar

Grilled sirloin, Madagascar green pepper sauce

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish

◆◆◆

Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea

\$60.00++

Soir / Dinner



Zuppa del Giorno

Soup du jour / Soup of the day

ou/or

Insalata

Roquette, tomates cerise, oignons, fromage de chèvre émietté, vinaigrette balsamique

Arugula, cherry tomatoes, onions, crumbled goat cheese, balsamic vinaigrette

◆◆◆

Buratta

Fromage buratta frais, poivrons doux en dé, huile d'olive, herbes fraîches, crostini

Fresh buratta cheese, diced sweet peppers, olive oil, fresh herbs, crostini

◆◆◆

Agnello

Côtelettes d'agneau grillées, menthe, sauce au miel et moutarde

Grilled lamb chops, mint, honey mustard sauce

ou/or

Gamberetti

Crevettes tigrées grillées, ail, vin blanc, paprika épicé

Grilled tiger shrimp, garlic, white wine, spicy paprika

ou/or

Manzo

Côte de bœuf grillée (18 oz.), demi-glace aux champignons et Marsala

Grilled rib steak (18 oz.), mushroom and Marsala demi-glace

Accompagnements Saisonniers / Seasonal Garnish

◆◆◆

Dolce

Dessert

Café ou thé régulier / Regular coffee or tea