

# TABLE D'HÔTE

## LES VINS inclus

*ROBERTSON Cabernet Sauvignon*  
Rouge sec, tannins enrobés, arômes de fruits rouges et poivre vert

*BARZOLI Montepulciano*  
Rouge sec, tannins agréables, frais, légers

*VIVE LA VIE Grenache, Syrah*  
Rouge sec, parfums de pivoine, framboise et épices

*FANTINI Sangiovese*  
Rouge sec, moyennement corsé et fruité, épices et fruits noirs

*ASTICA Sauvignon blanc*  
Blanc sec, moyennement corsé et fruité, effluves de melon et d'agrumes

*GRAY FOX Chardonnay*  
Blanc sec, moyennement corsé et fruité, effluves d'agrumes

*Avec 2 Table d'hôte*  
*Bouteille de vin incluse \**

\*\*\* Les prix indiqués sur les plats principaux seront différents sur votre facture afin de démontrer la vente de la bouteille de vin.

\* Tout changement apporté au menu pourrait avoir un supplément.

## ENTRÉES

*Insalata Mista*  
Salade mixte

*Zuppa del Giorno*  
Potage du Jour

*Lumache al Blu*  
Escargots, sauce crème et fromage bleu

*Arancini Giardiniera*  
Croquette de riz et légumes, sauce rosée

*Gamberoni Provencale Supp. 10.00\$*  
Grosses crevettes, sauce tomate

*Brie Caramellato con Pere Supp. 12.00\$*  
Brie caramélisé au poires et amandes grillées

*Salade César Supp. 4.00\$*

## PLATS PRINCIPAUX

*\*\*\* Les prix indiqués sur les plats principaux seront différents sur votre facture afin de démontrer la vente de la bouteille de vin.*

Rigatoni Cacciatorini 36\$

PÂTES, saucisses italiennes, champignons, poivrons, oignons, origan, sauce tomate

Ravioli ai Funghi 38\$

PÂTES FARCIES de champignons, épinards, sauce crème au 4 fromages (parmesan, bleu, provolone, cheddar)

Fettucine Ragu d'Agnello 39\$

PÂTES AUX OEUFS, agneau effiloché, légumes, sauce demi-glace et fromage de chèvre

Linguini Frutti di Mare Federico 39\$

PÂTES, petites crevettes, pétoncles, palourdes, rapini, tomates sèches, sauce au vin blanc

Fegato di Vitello con Lamponi 42\$

FOIE DE VEAU déglacé au vinaigre de framboise, champignons, échalotes, sauce demi-glace

Pesce del Giorno 42\$

POISSON DU JOUR

Falda di Manzo Rossini 44\$

BAVETTE DE BOEUF, sauce demi-glace, crème, échalotes françaises et moutarde de Dijon

Petto di Pollo Principessa 39\$

POITRINE DE POULET, asperges, fromage brie, amandes, sauce crème

Scaloppine di Vitello Sorrentino 44\$

ESCALOPES DE VEAU, jambon, sauce tomate gratiné

Guanciaie de Maiale alla Marsala 42\$

BAJOUÉ DE PORC, sauce demi-glace et vin Marsala

Dessert

Thé, café ou tisane