

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

Table d'hôte pour 2

*\$59.00 **

* Aucun changement ne peut être apporté à la table d'hôte.

ENTRÉES

Insalata Mista
Salade mixte

Zuppa del Giorno
Potage du Jour

Lumache alla Sambuca
Escargots et échalotes flambés à la Sambuca, sauce crème

Polenta con Verdura al Pomodoro
Polenta aux légumes, sauce tomate

Brie Caramelato con Pere Supp. 12.00\$
Brie caramélisé aux poires et amandes grillées

Gamberoni Fra Diavolo Supp. 10.00\$
Crevettes, épinards, sauce tomate épicée

Salade César Supp. 4.00\$

Bouteille de Vin Incluse

PLATS PRINCIPAUX

Linguine con Pollo Romanoff

PÂTES, poulet, champignons, échalotes flambés à la Vodka, sauce rosée

Duo di Pasta della Casa

PÂTES FARCIES de fromage ricotta et épinards, sauce tomate et proscuitto
GNOCCHI, sauce à la viande et crème

Farfalle San Marino Supp. 3.50\$

PÂTES, crevettes, saumon frais, épinards, sauce au vin blanc légèrement tomate

Fegato di Vitello alla Marsala

FOIE DE VEAU, champignons, sauce demi-glace et vin marsala

Pesce del Giorno

POISSON DU JOUR

Scaloppine di Pollo al Blu

ESCALOPES DE POULET, sauce crème et fromage bleu

Falda di Manzo alla Rossini Supp. 6.50\$

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

Guancia di Maiale al Pepe Verde

BAJOUE DE PORC, sauce demi-glace, Brandy et poivre vert

Servi avec pâtes ou frites Supp. de 3.50\$ pour légumes

Dessert

Thé, café ou tisane