

Les items suivis d'un -TH- peuvent être choisis en Table d'Hôte - 3 services à 45\$ par personne
SEULEMENT OFFERT LORS DES SPECTACLES

PRIMO

- Salade César Classique - TH**16
Parmigiano Reggiano D.O.P, Croûtons à l'Ail
Classic Ceasar Salad, Parmigiano Reggiano D.O.P, Garlic
CROUTONS
- Polpettes de Veau Braisé - TH**19
Sauce Tomate San Marzano, Basilic Frais
Braised veal polpettes, San Marzano tomato sauce, Fresh
Basil
- Salade de Courge Delicata Rôtie**20
Ricotta aux herbes
Roasted Delicata Squash Salad, Herbs Ricotta
- Calamari Fritti**23
Sauce Marinara fumée, olives noires
Fried Calamari, Smoked Marinara Sauce, Black Olives
- Carpaccio de Saumon**23
Huile d'Olive Extra Vierge, Câpres et Persil
Salmon Carpaccio, Extra Virgin Olive Oil, Capers and
Parsley
- Salade de Tomates Cerises Grillées**28
Burrata, Gremolata et Basilic Frais
Grilled Cherry Tomato Salad, Burrata, Gremolata and Fresh
Basil

PASTA

- Malfaldine au Pesto de Basilic - TH**24
Noix de Grenoble, Parmigiano Reggiano D.O.P
Basil Pesto Mafaldine, Walnuts, Parmigiano Reggiano D.O.P
- Gemelli - TH**25
Sauce Bolognaise aux Tomates Confites,
Parmesan et Basilic Frais
Gemelli, Confit Tomato Bolognese Sauce, Parmesan and
Fresh Basil
- Ravioli de Homard de l'Atlantique**30
Beurre d'Estragon, Pois Sucrés et Lardons
Atlantic Lobster Ravioli, Tarragon Butter, Sweet Peas and
bacon

AL TAGLIO

- Pepperoni Séché - TH**23
Fior Di Latte, Basilic Frais, Huile d'Olive Extra
Vierge
Dry Pepperoni, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil
- Ananas et Jambon Cotto Italien**23
Piment calabraise et Sauce Tomate
Pineapple, Italian Cotto Ham, Calabrese Chili and Tomato
Sauce
- Homard**35
Sauce Tomate Crémeuse, Basilic Frais et Aneth
Lobster, Creamy Tomato Sauce, Fresh Basil and Dill

PIATTO

- Huîtres Grillées (6)**26
Ail, Huile d'Olive et Chapelure Assaisonnée
Grilled Oysters (6), Garlic, Olive Oil and Seasoned
Breadcrumbs
- Plateau de Fromage et de Charcuteries**30
Sélection de Fromages du Québec et de
Charcuteries, Pain, Olives, Artichauts, Poivrons
Marinés et Raisins
Quebec Cheese and Charcuterie Platter, Bread, Olives,
Marinated Peppers, Artichokes and Grapes
- Tomahawk de Boeuf AAA 42oz**165
Purée de Pomme de Terre et Champignons
Portobello Grillés
42oz AAA Beef Tomahawk, Mashed Potatoes and Grilled
Portobello Mushrooms

CARNE Y PESCE

- Saumon au Four**38
Beurre à l'Ail, Salade de Fenouil, Concombre et
Purée de Céleri-Rave Crémeuse
Oven-Baked Salmon, Garlic Butter, Cucumber, Fennel Salad
and Creamy Celeriac Slaw
- Filetto de Manzo Angus**65
Purée de Pomme de Terre et Champignons
Portobello Grillés
Filetto de Manzo, Mashed Potatoes and Grilled Portobello
Mushrooms

DOLCE

- Tiramisu Aux Pistaches - TH**12
Pistachioes Tiramisu
- Gâteau Forêt Noire, Cerises Noires Italiennes - TH**13
Black Forest Cake, Black Italian Cherries
- Tarte aux Fruits, Crème Pâtissière**13
Fruit Pie, Custard Cream

Canti
OSTERIA / BAR