

MENU 85 \$

TAXES APPLICABLES ET 18%
POURBOIRE NON INCLUS

ANTIPASTO SÉLECTIONNEZ-EN DEUX

BURRATA, TOMATES MULTICOLORES GARNIES DE PESTO DE BASILIC,
NOISETTES ÉMIETTÉES

–

SALADE DE BETTERAVES MÉLANGÉES, VINAIGRETTE D'AGRUMES, NOIX,
GORGONZOLA

–

CARPACCIO DE KIWI AVEC CREVETTES ÉPICÉES CAJUNS, VINAIGRETTE
LIMONCELLO

PRINCIPAL SÉLECTIONNEZ-EN DEUX

QUEUE DE HOMARD MARITIME, PALOURDES FRAÎCHES, LINGUINE FINI

–

FILET MIGNON GARNI DE FROMAGE GORGONZOLA, RÉDUCTION DE VIN ROUGE,
PURÉE DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD

–

SHORT RIB DE BŒUF BRAISÉ, POLENTA CRÉMEUSE, BROCCOLINI

–

BAR MÉDITERRANÉEN GRILLÉ, SALSA VERDE ET RATATOUILLE

DESSERT SÉLECTIONNEZ-EN UN

TIRAMISU TRADITIONNEL

–

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

ESPRESSO, CAFÉ, THÉ INCLUT

MENU 95 \$

TAXES APPLICABLES ET
18% POURBOIRE NON INCLUS

ANTIPASTO SÉLECTIONNEZ-EN DEUX

CARPACCIO DE THON, CHUTNEY DE MANGUE, RÉDUCTION VIN ROUGE

-

PIEVRE TUNISIENNE GRILLÉE, POIS CHICHES, RÉDUCTION BALSAMIQUE

-

CARPACCIO EMILIANO DE BŒUF, FINES TRANCHES DE FILET DE BŒUF EN CROÛTE DE POIVRE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, JUS DE CITRON, MAYONNAISE TRUFFE, PARMIGIANO VIEILLI

INTERMEZZO SÉLECTIONNEZ-EN DEUX

MEZZI RIGATONI DANS UN RAGU DE VEAUX BLANCS, FROMAGE PECORINO, CHAPELURE ASSAISONNÉE GRILLÉE, PIGNONS DE PIN

-

CAVATELLI, PANCETTA, OIGNONS, POIS, SAUCE TOMATE SAN MARZANO

-

RISOTTO, ASPERGES, ÉPINARDS, PARMIGIANO REGGIANO ET BURRATINA

-

ARANCINI DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES, COULIS DE TOMATE SAN MARZANO, SAUCE PARMIGIANO FONDUTA

PRINCIPAL SÉLECTIONNEZ-EN DEUX

SIGNATURE L'OSSO, OSSO BUCO, BRAISÉ PENDANT 5 HEURES, RISOTTO MILANESE ET GREMOLATA

-

MORUE D'ISLANDE, SAUPOUDRÉ DE POUSSIÈRE DE PORCINI, RÉDUCTION PORTO

-

CÔTELETTE DE VEAU DE LAIT CENTRALE, OIGNONS CROUSTILLANTS, SAUCE AU VIN ROUGE FORTIFIÉ

-

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHE, ZESTE DE CITRON ET LIME, MENTHE, SAUCE AU JUS NATUREL

DESSERT SÉLECTIONNEZ-EN DEUX

FRUTTI DI BOSCO CAKE (GÂTEAU AUX BAIES FRAÎCHES)

-

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET NOISETTES AVEC CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

-

GÂTEAU AU FROMAGE ET FRAMBOISE

ESPRESSO, CAFÉ, THÉ INCLUT

MENU 120 \$

TAXES APPLICABLES ET
18% POURBOIRE NON INCLUS

ANTIPASTO SÉLECTIONNEZ-EN UN

ANTIPASTO FRUITS DE MER ET POISSONS : PIEUVRE TUNISIENNE GRILLÉ, THON AHI EN CROÛTE DE SÉSAME, CREVETTE GRILLÉE

-

ANTIPASTO MISTO : TOMATES, BURRATA, JAMBON IBÉRIQUE, CÔTELETTE D'AGNEAU GRILLÉE, CREVETTE GRILLÉE, PIEUVRE TUNISIENNE GRILLÉE

INTERMEZZO SÉLECTIONNEZ-EN UN

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS, TRUFFE NOIRE, BOUILLON DE CHAMPIGNONS, FROMAGE GRANA PADANO

-

RISOTTO AVEC CREVETTES, CRABE ROYAL D'ALASKA ET POIS

SALADE SÉLECTIONNEZ-EN UN

SALADE DE MONACO, FENOUIL, ORANGES, ROQUETTE, AMANDES GRILLÉES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

-

SALADE DE POIRES, LÉGUMES VERTS AMERS, GORGANZOLA ÉMIETTÉ, NOIX DE PÉCAN GRILLÉES

MAIN SÉLECTIONNEZ-EN UN

FILETTO DI MANZO ROSSINI : CANADIEN PRIME FILET MIGNON, FOIE GRAS POÊLÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD, RÉDUCTION DE MARSALA

-

BAR CHILIEN RÔTI, PORCINI, AIL, SAUCE AU THYM, LENTILLES BRAISÉES, CONFIT DE TOMATES CERISES

DESSERT SÉLECTIONNEZ-EN UN

TARTE POIRE ET RICOTTA

-

FONDANT AUX CHOCOLAT ET PISTACHES, SERVI AVEC CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

ESPRESSO, CAFÉ, THÉ INCLUT

AJOUTER À VOTRE DÉGUSTATION

TAXES APPLICABLES

<input type="checkbox"/> CÔTELETTE D'AGNEAU GRILLÉE AVEC DES HERBES FINES	9\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> CREVETTES GRILLÉES SALMORIGLIO	9\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> PIEUVRE TUNISIENNE GRILLÉE À LA MÉDITERRANÉENNE	8\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> CALMAR FRIT	6\$/personne
<input type="checkbox"/> CRÊPE À LA MORUE SALÉE, SAUCE À LA MOUTARDE À GRAINS ENTIERS	6\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> ARANCINI INSPIRATION DU JOUR	5\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> HUITRES FRAÎCHES ET MIGNONNETTES	3\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> UNE DEMI-BURRATA, UNE NOISETTE ET UN PESTO DE BASILIC	6\$/personne
<input type="checkbox"/> PROSCIUTTO	8\$/personne
<input type="checkbox"/> PATTA NEGRA	15\$/personne
<input type="checkbox"/> MINI BURGERS STYLE L'OSSO	5\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> OS DE MOELLE DE BŒUF AVEC GREMOLATA	8\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> QUEUE DE HOMARD	16\$ unité/personne
<input type="checkbox"/> PATTES DE CRABE ROYALES DE L'ALASKA	195\$ lb/personne

BOISSON ALCOOLISÉE

- VIN
- COCKTAIL DE BIENVENU
- FORMULE OPEN BAR
- BAR SUR CONSUMPTION