



## Menu à 43\$ (midi-14h30)

*(Au choix / choice of)*

### Gaspacho

Soupe froide de tomates, poivrons, concombres et oignons rouges

*Tomato, red pepper, cucumber and red onion cold soup*

### Ceviche (+2\$)

Ceviche de pétoncle du Maine, Jalapenos vinaigrés, edamame, avocat, vinaigrette lime

*Maine scallop ceviche, pickled Jalapeno, edamame, avocado, lime vinaigrette*

### Salmone

Saumon mariné aux agrumes, yogourt aux herbes, gel de citron, endives, radis

*Citrus marinated salmon, herbed yogurt, lemon gel, endives, radish*

---

*(au choix / choice of)*

### Gnocchi

Gnocchi de ricotta et Grana Padano, sauce tomate San Marzano DOP

*Ricotta and Grana Padano gnocchi, San Marzano DOP tomato sauce*

### Pesce

Filet de dorade, courgette niçoise farcie, beurre-blanc au citron

*Sea bream fillet, stuffed niçoise zucchini, lemon beurre-blanc*

### Coscia di pollo

Cuisse de poulet marinée au thym et paprika sur le grill, haricots verts, poireaux

*Grilled thyme and paprika marinated chicken leg, green beans, leek*

### Cappelletti

Cappelletti de veau, consommé de veau, citron

*Veal cappelletti, veal consommé, lemon*

---

## Dolci

### Bignoli (+13\$)

Bignoli, gelato à la vanille, sauce chocolat

### Tiramisu scomposto (+14\$)

Gelato café, crème mascarpone, crumble chocolat, sauce au café

Pain maison 2\$ /pp - Homemade bread 2\$ /pp

*Pour le plaisir de vos papilles, nous ne modifions pas les recettes - For your own dining pleasure, we do not modify recipes !*