



Menu (midi-14h30)

(Au choix / choice of)

Burrata Pugliese	+5\$
<i>Burrata des Pouilles, tomates ancestrales, poireau croustillant, huile aux herbes</i> <i>Burrata from Puglia, heirloom tomatoes, crispy leek, herb oil</i>	
Zuppa	inclus
<i>Soupe froide aux asperges vertes, crostini au fromage Valbert</i> <i>Asparagus cold soup, Valbert cheese crostini</i>	
Strata cake	inclus
<i>Gâteau salé au jambon, champignons et ricotta, petite verdure</i> <i>Ham, mushroom and ricotta strata cake, green salad</i>	
Sarde in saor	inclus
<i>Sardines sur crostini grillé avec oignons, raisins, noix de pin et roquette</i> <i>Sardines on grilled toast with onion, golden raisins, pine nuts and arugula</i>	

(Au choix / choice of)

Cappelletti di ricotta di pecora	49\$
<i>Cappelletti farcis de ricotta de brebis DOP (Lazio), sauce tomate San Marzano DOP</i> <i>Cappelletti filled with sheep ricotta DOP (Lazio), San Marzano DOP tomato sauce</i>	
Merluzzo all'acqua pazza	51\$
<i>Filet de morue d'Islande, mijoté de vin blanc, tomates, oignons et fenouil</i> <i>Icelandic cod fillet, tomato, onion, fennel and white wine stew</i>	
Ravioli di pesce	49\$
<i>Ravioli de poisson, fumet délicat à l'aneth</i> <i>Fish ravioli, dill delicate fumet sauce</i>	
Quaglia alle brace	50\$
<i>Caille grillée sur charbon de bois, salade d'endives et orange</i> <i>Quail grilled on the charcoal, endive and orange salad</i>	
Spezzatino	50\$
<i>Spezzatino de veau de lait, pommes de terre parfumées au persil, oignons verts et olives noires</i> <i>Milk-fed veal spezzatino, parsley, green onion and black olive flavoured potatoes</i>	

Dolci

Zabaglione fraises du Québec, sabayon à la Marsala	15\$
Cassata semifreddo agrumes, cerises Amarena, amandes	15\$
Biscotti assortiment de biscuits	15\$

Pain, huile d'olive extra vierge 3\$ - Bread, extra virgin olive oil 3\$

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