

Potages *Soups*

- 🌾 Potage du moment *Soup of the day* 8
Soupe à l'oignon gratinée *French onion soup au gratin* 14

Entrées *Appetizers*

- Calamars frits maison (mayonnaise aux oignons verts et lime) 18
Homemade fried calamari (green onion and lime mayo)
- Arancini à la joue de bœuf *Beef cheek arancini* 17
- 🌾 Tartare aux deux saumons *Two-salmon tartare* 22
Tartare au saumon *Salmon tartare* 21
- Fondue parmesan et chèvre, sauce tomate 15
Fried parmesan and goat cheese fondue, tomato sauce
- 🌾 Salade de betteraves et chèvre *Beet and goat cheese salad* 16
- 🌾 Frites et mayo maison 7
Homemade fries and mayo
- Bruschetta gratinée (tomates fraîches, poivrons, herbes italiennes, olives, légèrement citronnée) 15
Bruschetta au gratin (fresh tomatoes, peppers, Italian herbs, olives, with a hint of lemon)
- Salade César (extra poulet 6\$ suppl.) 13
Caesar salad (add chicken for \$6 extra)
- 🌾 Chips maison *Homemade chips* 6

Entrée à partager *Appetizer to share*

(pour 2 personnes / for 2 people)

- Assiette d'antipasti (magret de canard fumé, crevettes, viandes froides, saumon fumé à froid, olives) 35
Antipasto platter (smoked duck breast, shrimp, cold cuts, cold-smoked salmon, olives)

Nouveauté *New* ★

Coup de cœur *Favorite* ♥

Sans gluten *Gluten-free* 🌾

Pizzas

Margherita (sauce tomate, mozzarella fraîche / tomato sauce, fresh mozzarella)	24
Du fumoir (sauce tomate, magret de canard, porc et saucisse fumés, mozzarella fraîche, / tomato sauce, smoked duck breast, pork and sausage, fresh mozzarella)	28
Saint-Patrice (sauce tomate, pepperoni, chorizo, oignons caramélisés, mozzarella fraîche / tomato sauce, pepperoni, chorizo, caramelized onions, fresh mozzarella)	28
Océane (sauce crémeuse, épinards, crevettes, pétoncles, saumon fumé maison, mozzarella fraîche, parmesan / creamy sauce, spinach, shrimp, scallops, house-smoked salmon, fresh mozzarella, parmesan)	34
Toscane (sauce tomate, poulet toscan, poivrons grillés, mozzarella fraîche, bacon / tomato sauce, Tuscan chicken, grilled peppers, fresh mozzarella, bacon)	28

Pâtes Pasta

Spaghetti à la viande <i>Spaghetti with meat sauce</i>	24
Lasagne aux deux sauces <i>Two-sauce lasagna</i>	25
Fettuccine au poulet sicilien (sauce tomate, crème, lanières de blanc de volaille, poivrons, épinards, oignons rouges) <i>Sicilian chicken fettuccine (tomato sauce, cream, chicken strips, peppers, spinach, red onions)</i>	29
Penne sauce fruits de mer (crevettes, pétoncles, saumon fumé, calamars) <i>Seafood penne (shrimp, scallops, smoked salmon, calamari)</i>	35
Ravioli aux champignons (9) (sauce vin rouge, gorgonzola et bacon) <i>Mushroom ravioli (9 pieces) (red wine sauce, gorgonzola, and bacon)</i>	31
Faites gratiner vos pâtes <i>Make your pasta au gratin for</i>	7
Pain à l'ail <i>Garlic Bread</i>	4

Risottos

 Risotto aux champignons et joue de boeuf braisée au marsala / <i>Mushroom risotto with marsala-braised beef cheek</i>	35
 Risotto aux crevettes et pétoncles <i>Shrimp and scallops risotto</i>	36

Viandes et grillades *Meat and grilled food*

(servis avec frites et salade / served with fries and salad)

Steak frites (6 oz), sauce au poivre <i>Steak and fries (6 oz) with pepper sauce</i>	35
Faux-filet (10 oz), sauce au poivre <i>Ribeye (10 oz) with pepper sauce</i>	44
Bavette, sauce moutarde (bœuf Northern Gold 8 oz) <i>Flank steak with mustard sauce (Northern Gold beef, 8 oz)</i>	42
Filet d'épaule de boeuf alla fiorentina (8 oz, cuisson lente à basse température) <i>Beef shoulder fillet alla Fiorentina (8 oz, slow-cooked at low temperature)</i>	34
Escalope de veau aux champignons <i>Veal cutlet with mushrooms</i>	33
Escalope de veau au citron <i>Veal cutlet with lemon</i>	33
Poulet parmigiana <i>Chicken parmigiana</i>	31

Poissons *Fish*

Filet de saumon sur purée de légumes, sauce à l'italienne <i>Salmon fillet on vegetable puree with Italian-style sauce</i>	34
Morue au bouillon de homard garnie de crevettes, purée de légumes <i>Cod in lobster broth topped with shrimp, vegetable puree</i>	34
Fish and chips, pâte à la bière (frites et salade César) <i>Beer-battered fish and chips (with fries and Caesar salad)</i>	33
Salade composée aux fruits de mer (crevettes, pétoncles, saumon fumé, calamars) <i>Seafood salad (shrimp, scallops, smoked salmon, calamari)</i>	32
Tartare aux deux saumon (avec frites et salade) <i>Two-salmon tartare (with fries and salad)</i>	34

Extras

Salade du Chef <i>Chef's salad</i>	6
Salade César <i>Caesar salad</i>	8
Champignons sautés <i>Sauteed mushrooms</i>	6
Sauce au poivre ou moutarde <i>Pepper ou mustard sauce</i>	3
Brochettes de crevettes ou pétoncles (2) <i>Shrimp or scallops skewers (2)</i>	10
Pomme de terre au four <i>Baked potato</i>	4
Purée de légumes <i>Vegetable puree</i>	5
Pomme de terre garnie (crème sûre, bacon, échalotte et fromage) <i>Stuffed potato (sour cream, bacon, shallot and cheese)</i>	8