

AUTENTICAMENTE ITALIANO

Plats, saveurs et charme à l'italienne

MENU TABLE D'HÔTE POUR GROUPE

ANTIPASTI



TABLE D'HÔTE + 18 \$

À l'achat d'un plat principal, ajoutez une délicieuse entrée (soupe, salade César, italienne ou kale al limone, escargots à l'ail gratinés ou fondant parmigiana), un savoureux dessert ou un caffè alcolico et un breuvage sélectionné.

Ailes de poulet parmigiana (6)	15 \$
Arancini du moment	17 \$
Boules de risotto frites. Demandez la saveur à votre serveur(se).	
Calamari fritti	19 \$

INSALATA

Salade de canard confit et fromage de chèvre	26 \$
Laitue héritage, oignon, concombre, vinaigrette citron, réduction de vinaigre balsamique. Champignons sautés + 3 \$	

PIZZE

DUETTOS. Pour le même prix qu'une pizza régulière, nos pizzas peuvent aussi être servies en duettos : une demi-pizza accompagnée de spaghetti de Bologne ou sauce napoletana, ou linguine Alfredo, ou salade César ou italienne, ou frites parmigiana.

Americana de la Maison	22 \$
Sauce tomate, basilic, pepperoni, champignons, poivrons, fromage à pizza mozzarella. Bacon et oignon + 2,50 \$	

1 \$ est versé à la Fondation Véro & Louis pour chaque pizza Americana de la Maison vendue à prix régulier.

Alle carni	23 \$
Sauce tomate, basilic, saucisse italienne, pepperoni, bacon, oignon, fromage à pizza mozzarella.	
Pesto et fromage de chèvre ●	22 \$
Sauce tomate, basilic, oignon, olives noires, tomates, poivron rouge rôti, fromage de chèvre, fromage à pizza mozzarella.	
Salsiccia e portobellos	22 \$
Sauce tomate, basilic, saucisse italienne piquante, champignons portobellos, oignon, romarin, fromage à pizza mozzarella.	

- Toutes les pizzas entières peuvent être servies avec une croûte sans gluten. + 4 \$
- Option végétane avec fauxmage disponible. + 2,50 \$

PASTA

Spaghetti de Bologne ●●	21 \$
Sauce ragù aux tomates et à la viande braisée.	
Lasagna tradizionale	22 \$
Bandes de lasagne fraîches gratinées au four, sauce ragù aux tomates et à la viande braisée, fondant parmigiana. Boulettes (7) de veau du Québec + 6 \$ Saucisses italiennes + 4 \$ Champignons sautés + 3 \$	
Lasagne mille-feuilles tomates rôties, noix et shiitakes	22 \$
Pâtes fraîches, sauce fromagée, sauce tomates rôties, noix et shiitakes, roquette et fromage Asiago. Fauxmage + 2,50 \$	
Lasagne mille-feuilles aux crevettes	27 \$
Pâtes fraîches et sauce crémeuse au fromage sur nid de sauce napoletana, chaleureusement garnies de sauce rosée, crevettes, roquette et fromage Asiago. Champignons sautés + 3 \$	
Penne sautées au prosciutto et roquette ●●	25 \$
Oignon vert, tomates, vin, fromage de chèvre ou gorgonzola.	
Morue en croûte à l'italienne ●	26 \$
Servie sur linguine au pesto de tomates séchées, tomates, oignon vert, basilic, vin, sauce napoletana, ou sur une salade César ou italienne.	
Linguine aux crevettes ●●	27 \$
Poivrons rouges rôtis, sauce napoletana, tomates, olives noires, ail, oignon vert.	

Option penne sans gluten + 4 \$ Option pâtes keto + 4 \$

CARNI

Poulet rosmarino	27 \$
Sauce à l'ail rôti, légumes grillés, choix de frites parmigiana ou de linguine au pesto.	
Veau de grain di parma	39 \$
Escalopes, sauce à l'ail rôti, prosciutto, champignons, oignon vert, légumes grillés et choix de frites parmigiana ou de linguine napoletana.	
Veau de grain champignons et truffe	39 \$
Escalopes, sauce truffe, vin blanc, champignons de Paris et portobellos, oignon vert, légumes grillés, choix de frites parmigiana ou de linguine napoletana.	



Inclus :
Bar à Pain^{MD}
à volonté



MENU DESSERT

DESSERTS

Croustade aux pommes et sauce caramel 9\$
Servie avec crème glacée

Délice au chocolat 9⁵⁰\$
Cake moelleux au chocolat, sauce au chocolat, crumble au chocolat et crème glacée.

Dolci 4²⁵\$
Brownies, Gâteau au fromage choco-caramel, Pouding chômeur à l'érable, Shortcake aux fraises, Tarte au citron ou Tiramisu
Pour 2 8\$
Demandez les variétés disponibles à votre serveur-euse.

Gâteau au fromage 12⁵⁰\$
Garniture de petits fruits rouges.

Tarte au sucre déconstruite 9⁵⁰\$

Sorbet à la mangue (Contenant scellé) 4²⁵\$

Sans gluten, sans produits laitiers, sans œufs, sans noix, sans arachides.



Sorbet à la mangue (régulier) 8\$

TISANE ET THÉS

Camomille agrumes* 4\$

Thé Earl Grey biologique 4\$

Thé noir indien 4\$

Thé vert Puits du Dragon 4\$

* Sans caféine

INFUSIONS MAGIQUES

(Servies chaudes ou froides)

Gingembre énergisant* 4\$

Menthe fraîche* 4\$

* Sans caféine

CAFFÉ

Caffè latte Tasse 5\$
Bol 6\$

Cappuccino 4²⁵\$

Espresso 3²⁵\$

Double 4²⁵\$

Espresso Macchiato 3⁵⁰\$



Gâteau au fromage



Délice au chocolat



Croustade aux pommes et sauce caramel

DIGESTIVO (1 oz)

Amaretto 9\$

Cognac 10\$

Grand Marnier 10\$

Grappa 9\$

Porto 9\$

Sambuca 9\$

CAFFÈ ALCOLICO

Caffè brésilien 10⁵⁰\$

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier

Caffè caramel écossais 10⁵⁰\$

Liqueur Dr. McGillicuddy's caramel écossais, Brandy

Caffè espagnol 10⁵⁰\$

Brandy, Tia Maria

Caffè italien 10⁵⁰\$

Brandy, Amaretto

Caffè Sortilège 10⁵⁰\$

Crème d'érable, Brandy