



ENTRÉES

Olives frites Mayonnaise aux amandes, herbes fraîches, échalottes marinées	\$ 14	Gravlax de saumon Crème fraîche, huile aux herbes fraîches, minis croûtons	\$ 17	Brochettes de pieuvre Pomme de terre confites, saucisses italiennes, beurre noisette	\$ 22
Croquant de polenta Bâtonnets de polenta frits, fromage en grains, sauce arrabbiata, parmesan	\$ 15	Carpaccio de boeuf Crème fraîche au raifort, légumes marinés, roquette, parmesan	\$ 19	Plateaux à partager Assortiment de fromages, focaccia Sélection de charcuteries, focaccia Accord de fromages et charcuteries	\$ 18 \$ 21 \$ 23
Salade saisonnière Fenouil, roquette, quinoa, noisettes rôties, fromage bleu émietté	\$ 16	Langue de boeuf Confit de pommes de terres, salsa verde	\$ 20		

PÂTES

Macaroni au fromage Sauce cheddar maison, chapelure de citron et persil	\$ 22	Bolognaise maison Rigatoncini, sauce au porc et à l'agneau, parmesan	\$ 27
Agnolotti à la betterave Carpaccio de betterave, fromage de chèvre, quinoa frit	\$ 26	Spaghetti alla vongole Pâtes à l'encre de sèche, spaghetti de calmar, palourdes	\$ 29

PLATS

Aubergine alla parmigiana Aubergine panée, tomates fraîches, mozzarella di bufala, sauce arrabbiata	\$ 26
Poulet piccata Suprême de poulet, purée de chou-fleur, haricots verts	\$ 30
Pièce du boucher Salade verte, pommes de terre confites, beurre maître d'hôtel	PM