

Les potages

**Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse
ou mozzarella** 8,50

Minestrone 5,75

Potage du moment 4,50

Les entrées et salades

Salade du marché 5,75

Fondue parmesan à l'italienne 9,50

Salade César 9,50

Calmar farci 11,00

Joue de veau au Porto 13,95

Cocktail de crevettes tigrées 13,00

Bruschetta « maison » 8,95

Truite Arc-en-ciel fumée 13,50

**Croustillant de chèvre chaud,
pommes et noix** 10,50

**Feuilleté d'asperges et crevettes nordiques,
sauce Mornay** 10,50

Escargots à l'ail 8,50

Calmars sautés 9,50

gratinés 9,95

Au choix : à l'ail et citron ou nature et ses sauces

Crabcake salsa de poivrons rôtis 10,50

Tartare de saumon 13,00

Les pizza

Croûte mince

**Croûte à
pizza sans
gluten + 3\$**

Napolitana 11,00
Sauce tomate, mozzarella

Pétoncles & crevettes 19,50
Sauce tomate, pétoncles, crevettes nordiques, mozzarella

Al Prosciutto 18,50
Sauce tomate, prosciutto, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan

Elisabetta 19,50
Sauce tomate, jambon, fromage bleu, jalapeños, oignons caramélisés, champignons, mozzarella

Anatra 19,50
Canard confit, champignons, oignons rouges, béchamel rosée, provolone, mozzarella

Quattro Fromaggi 20,50
Sauce tomate, chèvre des Neiges, bleu danois, provolone, mozzarella

Salmone 18,50
Huile d'olive, saumon fumé, câpres, oignons rouges, fromage provolone

Canadienne 16,95
Sauce tomate, pepperoni, poivrons doux, champignons, mozzarella

Buffalo 18,95
Sauce tomate, bœuf effiloché BBQ, oignons caramélisés, champignons, mozzarella

Giardiniera 18,50
Brocoli, chou-fleur, courgettes, champignons, poivrons doux, asperges, oignons, sauce tomate ou béchamel, mozzarella

Al Pesto 16,75
Pesto de basilic, tomates italiennes, parmesan, mozzarella

Mediterranea 18,95
Sauce tomate, béchamel, calmars, moules, palourdes, crevettes nordiques, échalotes, poivrons, mozzarella

Pescatora 18,95
Sauce tomate, pepperoni, saucisses italiennes, bacon, mozzarella

Rustica 18,95
Saucisses italiennes, jambon, olives noires, tomates cerises confites, mozzarella

Ajout de garniture au choix

Champignons, poivrons verts et rouges, oignons rouges, olives noires, sauce tomate ou béchamel 2,25

Fromage mozzarella, parmesan ou cottage, bacon, jambon, pepperoni, prosciutto, poulet, saucisses italiennes, crevettes nordiques, pesto, escargots, tomates cerises confites, piments jalapeño, cœurs d'artichaut 3,25

Pâtes sans gluten
disponibles
1/2 portion + 2,25 \$
1 portion + 3 \$

Les spaghetti

	1/2 port.	1 port.		1/2 port.	1 port.
Spaghetti Pomodoro	11,75	15,75	Spaghetti aux escargots	15,95	19,95
<i>Dés de tomates, échalotes, ail, vin blanc, touche de sauce tomate</i>			<i>Escargots, dés de tomates fraîches, échalotes, ail, vin blanc, légèrement томатé</i>		
Spaghetti sauce à la viande	13,75	17,75	Spaghetti au pesto de basilic	16,95	20,95
<i>Merveilleux mélange de viande et d'épices qui rend cette sauce inoubliable depuis 1976!</i>			<i>Basilic, noix de pin, parmesan, ail, huile d'olive</i>		
Spaghetti boulettes de viande	14,95	19,95	Spaghetti aux crevettes	20,00	26,50
<i>Une recette typiquement italienne, les boulettes sont dodues et tendres</i>			<i>Savoureux mélange de crevettes tigrées, champignons, poivrons, céleri, oignons, nappé de sauce tomate</i>		
Spaghetti Farfalu		19,95	Spaghetti Oceano		20,95
<i>Populaire depuis 1976! Les trois sauces : tomate, à la viande et boulette de viande</i>			<i>Pétoncles, crevettes nordiques, huile d'olive, échalotes, touche de crème</i>		
Spaghetti au gratin	15,75	19,75	Spaghetti alla Gigi	20,75	26,75
<i>Sauce à la viande, recouvert de fromage, gratiné au four</i>			<i>Riche mélange de pâtes, prosciutto, champignons, échalotes, crème rosée et parmesan</i>		
Spaghetti au lapin		23,95	Spaghetti « Fruits de mer »	24,50	29,50
<i>Chair de lapin, champignons, céleri, carottes, oignons rouges, poivrons, ail et échalotes, vin blanc, aromates</i>			<i>Pétoncles, chair de crabe et de homard, crevettes tigrées, palourdes, sauce blanche ou rosée</i>		
Spaghetti cacciatore		20,50	Spaghetti « Spécial Dupont »		33,00
<i>Poulet, poivrons, oignons, champignons, céleri, nappé de sauce tomate</i>			<i>Chair de homard et de crabe, pétoncles, crevettes nordiques, vin blanc, sauce à la crème rosée relevée à l'estragon</i>		
Spaghetti aux champignons sauvages		17,25			
<i>Champignons de paris, pleurotes, shiitake, porcini & bolets jaunes</i>					

Les pâtes au four

Lasagna	15,95	19,50
<i>Sauce à la viande, fromage cottage et mozzarella</i>		
Lasagne maison	16,50	20,95
<i>Sauce à la viande, pepperoni, poivrons, champignons et mozzarella</i>		
Lasagne jardinière	15,95	20,50
<i>Courgettes, chou-fleur, brocoli, carottes, sauce tomate, béchamel et mozzarella</i>		
Manicotti maison	19,50	22,95
<i>Pâtes farcies aux épinards et bœuf, sauce tomate et béchamel, gratinées</i>		

Spécial enfants

10 ans et moins

Incluant profiteroles au chocolat ou aux framboises, verre de lait, jus ou boisson gazeuse

Au choix..... 7,95

Les lasagnes maison ou lasagna ou les pâtes et sauce au choix :

*Sauces : tomate, à la viande, au gratin ou Alfredo
Pâtes : fettucine, spaghetti, pennine ou tortellini*

Fromages et noix

8,00

Au choix : bleu danois, Victor et Berthold, chèvre des neiges

EXTRAS

<i>Boulette de viande</i>	1,40	<i>Sauce tomate ou Arrabiata</i>	2,50
<i>Champignons sautés</i>	3,50	<i>Sauce à la viande</i>	2,75
<i>Fromage (mozzarella, suisse, provolone, au choix)</i>	3,50	<i>Sauce crème Alfredo</i> (1/2 portion)	4,00
<i>Crevette tigrée</i>	1,75 (1 portion)	5,00

Pâtes sans gluten
disponibles
1/2 portion + 2,25 \$
1 portion + 3 \$

Les pâtes

	1/2 port.	1 port.		1/2 port.	1 port.
Fettucine Alfredo rosé ou blanc <i>Délicieux mélange de pâtes, beurre, crème et fromage parmesan</i>	17,95	22,95	Risotto à l'effiloché de veau <i>Effiloché de veau à la bière St-Ambroise, asperges parmesan</i>		20,00
Fettucine Carbonara <i>Lardons, parmesan, échalotes, déglacé au vin blanc, crème</i>	19,25	24,50	Risotto « Frutti di mare » <i>Calmars, moules, crevettes nordiques, palourdes, vin blanc, échalotes, crème, parmesan</i>		24,00
Fettucine maraîcher <i>Poivrons rôtis, fenouil, courgettes, poireau, oignons, champignons, carottes, dés de tomate, vin blanc, fond de volaille et aromates, légèrement crémé</i>	15,95	19,95	Risotto aux champignons sauvages <i>Champignons de paris, pleurotes, shiitake, porcini & bolets jaunes, parmesan</i>		20,00
Fettucine au confit de canard <i>Canard confit, champignons, échalotes, demi-glace, touche de crème et parmesan</i>	19,95	24,50	Tortellini Mamma Rosa <i>Pâtes farcies au veau et au fromage, échalotes, fromage parmesan, sauce à la crème rosée</i>	19,50	24,95
Fettucine Calabrese <i>Saucisses italiennes, poivrons rôtis, vin blanc, ail, échalotes, sauce légèrement tomatée</i>	16,95	21,50	Fazzoletti Napoli <i>Pâtes farcies aux champignons et prosciutto, tombée de tomates fraîches et fromage de chèvre</i>	19,95	24,95
Poutine de gnocchi à l'agneau confit <i>Gnocchis de pomme de terre risolés, sauce poutine maison, agneau confit, fromage en grain</i>		15,00	Linguine au confit d'agneau <i>Agneau confit, dés de tomates, oignons rouges, échalotes, poivrons, champignons, fond d'agneau, vin blanc, aromates</i>	18,25	23,95
Raviolis au fond de veau et Porto <i>Pâtes farcies au bœuf, champignons, fond de veau et Porto</i>		20,00	Linguine « Frutti di mare » <i>Palourdes, moules, calmars, crevettes, vin blanc, dés de tomates, aromates</i>		25,75
Raviolis Buffalo <i>Sauce tomate, bœuf effiloché BBQ, oignons, champignons</i>		22,00			

Les viandes et poissons

Escalope de veau aux champignons <i>Escalope de veau nappée de sauce demi-glace aux champignons légèrement crémée, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison</i>	25,50	Tartare de saumon <i>Servi avec croûtons et verdure</i>	21,00
Escalope de poulet « Parmigiana » <i>Escalope de poulet panée, recouverte de sauce tomate et gratinée, accompagnée de notre spaghetti sauce à la viande</i>	20,95	Saumon miel et moutarde <i>Mariné au miel et à la moutarde, grillé, servi avec fettucine Alfredo et légumes de saison</i>	23,75
Escalope de veau « Parmigiana » <i>Jeune veau tendre pané, recouvert de sauce tomate, gratiné, accompagné de spaghetti sauce à la viande</i>	24,95	Saumon « Lemone » <i>Poché dans un fond de poisson, vin blanc & citron, servi avec fettucine et légumes de saison</i>	22,75
Bavette de bœuf <i>Sauce au vin rouge et oignons caramélisés, servie avec duchesse de pomme de terre et légumes de saison</i>	21,95	Calmars farcis grillés <i> Tubes de calmars farci et grillés, servis avec salade du marché</i>	19,00
Joues de veau au Porto <i>Braisées dans un fond de veau et porto, servies avec pâtes et légumes de saison</i>	26,95		

Burger de bœuf « Maison » <i>Tomates, salade, oignons caramélisés, mayonnaise, servi avec salade du marché</i>	12,95	Burger de bœuf « Texas » <i>Tomates, salade, oignons caramélisés, sauce BBQ, servi avec salade du marché</i>	13,95
Burger de bœuf « au bleu » <i>Tomates, salade, oignons caramélisés, mayonnaise au fromage bleu, servi avec salade du marché</i>	13,95	Burger de bœuf « à l'Italienne » <i>Notre même sauce à la viande depuis 1976! et fromage provolone, servi avec salade du marché</i>	14,95

Bières

Carlsberg (Danemark, blonde) 5 %	7,00	L'Alchimiste - Claire (Québec, blonde) 5 %	6,25
Belle Gueule Originale (Québec, ambrée) 5,2 %	6,50	L'Alchimiste - Bock de Joliette (Québec, rousse) 6 %	6,25
Cheval Blanc (Québec, blanche) 5 %	6,50	L'Alchimiste - Écossaise (Québec, brune) 5 %	6,25
Mooselight (Nouveau-Brunswick, blonde) 4 %	6,50	Glutenberg (Québec, <u>SANS GLUTEN</u>) 5 %	8,00
		Bitburger désalcoolisée (Allemagne, blonde) 0 %	7,00

Apéritifs, Cocktails & Digestifs

Vin apéritif (Martini, St-Raphaël)	6,50	Sambuca, Amaretto, Grand Marnier	6,95
Pineau des Charentes, Kir, Spritzer	6,95	Cognac Courvoisier, Calvados Boulard	8,95
Bloody Caesar, Sex on the Beach, Dry Martini	7,95	Café Brésilien, Espagnol, Irlandais	9,95
Rhum & Coke, Gin Tonic, Vodka Orange	6,95	Café Raphaël - Le café maison (Amarula - Sambuca) ..	9,95

Cocktails glacés

	sans alcool	alcoolisé
Daiquiri aux fraises	5,95	8,25
Pina Colada	5,95	8,25
Margarita		8,25

Eau

Eau minérale Eska (Québec) verre 3,95	750 ml	7,95
San Pellegrino	500 ml	5,95
Eau de source Naya	500 ml	2,95

Sangria

	verre	½ pichet	pichet
.....	7,95	22,95 ..	31,95

Portos

LBV Taylor Fladgate	7,95
10 ans Tawny Taylor Fladgate	11,95

« Cooler »

Smirnoff Ice	7,95
---------------------------	------