

# ENTRÉES DU SOIR

## evening appetizers

### Vitello Tonnato

fines tranches de veau, mayo au thon, câpres, radis, croûtons, cerfeuil et noix de pin

Vitello Tonnato

thin veal slices, tuna mayo, capers, radish, croutons, chervil, pine nuts

14\$

### Salade de chou frisé

vinaigrette au kimchi et beurre d'arachide, yaourt, lime, arachide rôtie, tofu grillé

Kale Salad

kimchi and peanut butter dressing, yogurt, lime, roasted peanuts, grilled tofu

10\$ 

### Salade de boeuf thaï

riz, tomate, menthe, coriandre, oignon, sauce poisson et citronnelle

Thai Beef Salad

rice, tomatoes, mint, coriander, onion, lemongrass and fish sauce


12\$

### Acras de crevette aux jalapeños

sauce à l'orange et au safran

Jalapeños Shrimp Fritters

orange and saffron sauce

10\$ 

### LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Soupe minestrone 5\$

Minestrone Soup

Salade verte 6\$

Green salad

Salade césar 8\$

Caesar Salad

Salade grecque 10\$

Greek Salad

# LES PLATS DU SOIR

## evening main course

### Tataki de thon cacciatore

salsa d'olive, pommes de terre et légumes

Cacciatore Tuna Tataki

olive salsa, potatoes, vegetables

35\$

### Poitrine de poulet parmesan

burrata, prosciutto, spaghetti pomodoro

Parmigiana Chicken Breast

burrata, prosciutto, spaghetti pomodoro

30\$

### Faux filet vieilli à sec AAA 16 oz

potatoes, légumes (SAUCE: vin rouge OU poivres)

Dry-Aged Rib Eye AAA 16 oz

potatoes, vegetables (CHOICE OF SAUCE: red wine OR cracked pepper)

72\$

### Parmentier d'agneau légumes

Lamb Parmentier

vegetables

28\$

### Escalopes de veau

potatoes and légumes, sauce artichaut,

épinards et tomates séchées

Veal Scallopini

potatoes and vegetables, with artichoke, spinach and dried tomato sauce

36\$

### Filet mignon AAA 6 oz

potatoes and légumes (SAUCE: vin rouge OU poivres)

AAA 6 oz Filet Mignon

potatoes, vegetables (CHOICE OF SAUCE: red wine OR

cracked pepper)

50\$

### Longe de morue en croûte

potatoes and légumes, sauce carotte, vin blanc et safran

Crusted Cod Loin

potatoes and vegetables, with a carrot, white wine and saffron sauce

28\$

### EXTRAS:

Champignons sautés à l'ail 10\$  
Garlic Sauteed Mushrooms

Foie gras poêlé 12\$  
Pan-seared Foie Gras

Choux de Bruxelles frits à l'ail 12\$  
Fried Brussel Sprouts with Garlic

## NOS PÂTES

our pasta

Linguine aux fruits de mer  
chair de palourde, crevette, pétoncle, pieuvre,  
sauce tomate et vin blanc

Seafood Linguini

clam meat, shrimps, scallops, octopus

46\$ 

Busiate saucisse rapini  
bouillon de volaille, vin blanc, chair de saucisse  
italienne épicée, rapini, beurre, parmesan

Sausage & Rapini Busiate

chicken broth, white wine, spicy Italian sausage, rapini,  
butter, parmesan

26\$ 

Lasagne  
sauce à la viande

Lasagna

meat sauce

28\$

Mezzi paccheri au pesto de basilic  
burrata, noix de pin

Basil Pesto Mezzi Paccheri

burrata, pine nuts

30\$ 

Spaghetti carbonara  
bouillon de volaille, vin blanc, poivre, guanciale, jaune  
d'oeuf, pecorino

Spaghetti Carbonara

chicken stock, white wine, pepper, guanciale, egg yolk,  
pecorino

28\$

Penne rigate à la sauce tomate  
tomates confites à l'ail

Tomato Sauce Penne Rigate

roasted garlic cherry tomatoes

20\$ 

Spaghetti aux polpettes de veau  
sauce tomate

Veal Meatballs Spaghetti

tomato sauce

24\$

Ravioli au boeuf braisé  
beurre à la sauge, chapelure à l'huile d'olive,  
pecorino, poudre d'olive

Braised Beef Ravioli

sage butter, olive oil bread crumbs, pecorino, olive powder

24\$

## NOTRE PIZZA

our pizza

Pepperoni fromage

pepperoni, mozzarella

Pepperoni & Cheese

pepperoni, mozzarella

20\$

Toute garnie

pepperoni, champignon, poivron vert, mozzarella

All Dressed

pepperoni, mushrooms, green peppers, mozzarella

23\$

Margherita

mozzarina, basilic

Margherita

mozzarina, basil


20\$ 

# SUR LE POUCE

on the fly

**Brie fondant**  
marmelade d'orange, canneberge, romarin  
Fondant Brie  
orange marmelade, cranberry, rosemary  
18\$ 

**Nachos St-Raphaël**  
salsa, crème sûre  
St-Raphael Nachos  
salsa, sour cream  
16\$ 

**Focaccia et burrata**  
salade de raisin et figue séchée  
Focaccia & Burrata  
grape and dried fig salad  
22\$ 

**Polpettes de veau (5)**  
parmesan, sauce pomodoro  
Veal meatballs (5)  
parmesan, tomato sauce  
20\$

**Ailes de poulet Buffalo**  
choix de sauce: Nature, BBQ whisky, Sriracha   
Buffalo Chicken Wings  
choice of sauce: Plain, Whisky BBQ, Sriracha  
6un 12\$ 12un 20\$ 24un 38\$

**Arancini du moment (3)**  
Chef's Arancini (3)  
10\$

**Dumplings au poulet (4)**  
sauce arachide  
Chicken Dumplings (4)  
peanut sauce  
10\$

**Calmars frits**  
sauce pomodoro  
Fried Calamaris  
tomato sauce  
22\$

**Tartare de saumon**  
mayo épicée, mangue, avocat, sésame, wasabi  
Salmon Tartare  
spicy mayo, mango, avocado, sesame, wasabi  
20\$ 

## ANTIPASTO SUR 3 ÉTAGES

- Mozzarina, artichauts marinés, tomates, roquette et focaccia
- Prosciutto, salami al finocchio, prosciutto cotto, olives, parmesan
- Gravlax de saumon aux agrumes, fenouil, câpres, crème fraîche ciboulette et raifort

## 3-TIER ANTIPASTO

- Mozzarina, marinated artichokes, tomatoes, arugula, focaccia
- Prosciutto, salami al finocchio, prosciutto cotto, olives, parmesan
- Salmon gravlax with citrus, fennel, capers, fresh cream with chive and horseradish

36\$

**Assiette de charcuteries**  
tapenade d'olives, focaccia  
Charcuterie Platter  
olive spread, focaccia  
15\$

**Lollipop de poulet (4)**  
sauce BBQ à la prune fermentée  
Chicken Lollipop (4)  
fermented prune BBQ sauce  
15\$

frites ou salade du jardin incluse / fries or green salad included

# NOS SANDWICHS

our sandwiches

**Hambourgeois St-Raphaël**  
bacon, laitue, tomate, mélange de fromages  
St-Raph Burger  
bacon, lettuce, tomato, mix of cheese  
23\$

**Sandwich focaccia végété**  
roquette, pistache, miel, huile de truffe  
Mortadella Focaccia  
arugula, pistacchio, honey, white truffle oil  
22\$ 

**Club sandwich**  
poulet, bacon, laitue, tomate  
Club Sandwich  
chicken, bacon, lettuce, tomato  
22\$ (demi/half: 17\$)