

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

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 vegetables, with artichoke, spinach and dried tomato sauce

épinards et tomates séchées

Veal Scallopini

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

36\$

Filet mignon AAA 6 oz

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

AAA 6 oz Filet Mignon

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

50\$

Longe de morue en croûte

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

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
burrata, tomate, roquette, parmesan,
huile d'olive, réduction balsamique
Vegetarian Focaccia Sandwich
burrata, tomato, arugula, parmesan,
olive oil. balsamic
22\$ 

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