

ENTRÉES DU SOIR

evening appetizers

Tartare de boeuf

mayo dijonnaise, coulis poivron rouge, parmesan, câpres, pousses de roquettes

Beef Tartare

Dijon mayo, red pepper coulis, parmesan, capers, rocket sprouts

20\$

Salade Santa Fe

laitue romaine, avocat, carotte, concombre, tomate, maïs, tortilla frit, vinaigrette sud-ouest

Santa Fe Salad

romaine lettuce, avocado, carrot, cucumber, tomato, corn, fried tortilla, southwest dressing

12\$ 

Crevettes pochées et pince de crabe frite

avocat, mayo à l'échalote croustillante, citron

fermenté, tobiko, huile à la ciboulette

Poached shrimp and Fried Crab Claw

avocado, crispy shallot mayo, fermented lemon, tobiko, chive oil

22\$

Aubergine italienne frite

burrata, tomate cerise confite ail et basilic

Fried Italian Eggplant

burrata, garlic and basil candied cherry tomatoes

20\$ 

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

Bar noir poêlé

sauce palourde et poireau, poudre de poireau,

pommes de terre et légumes

Seared black sea bass

clam and leek sauce, leek powder, potatoes and vegetables

30\$

Poitrine de poulet parmesan

burrata, prosciutto, spaghetti pomodoro

Parmigiana Chicken Breast

burrata, prosciutto, spaghetti pomodoro

30\$

Faux filet vieilli à sec AAA 16 oz

sauce au vin rouge OU aux poivres,

pommes de terre et légumes

Dry-Aged Rib Eye AAA 16 oz

red wine OR pepper sauce, potato and vegetables

72\$

Flanc de porcelet rôti

pétoncle poêlé, sauce au brandy et poivre vert,

pommes de terre et légumes

Roasted piglet belly

pan-fried scallop, brandy and green pepper sauce,

potatoes and vegetables

34\$

Escalope de veau citron et câpres pommes de terre et légumes

Veal Scallopini with lemon and capers
potatoes and vegetables

32\$

Escalope de veau champignon et crevettes

sauce au beurre, champignon lobster, huile

salicorne, pommes de terre et légumes

Veal Scallopini with mushroom and shrimp

butter sauce, lobster mushroom, samphire oil,
potatoes and vegetables

38\$

Filet mignon AAA 6 oz

sauce au vin rouge OU aux poivres,

pommes de terre et légumes

AAA 6 oz Filet Mignon

red wine OR pepper sauce, potato and vegetables

50\$

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\$

NOS PIZZAS

our pizzas

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\$ 

À PARTAGER

finger food


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
chutney pêche basilic, roquette, balsamique
Focaccia & Burrata
peach & basil chutney, arugula, balsamic
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
choix of sauce: Plain, Whisky BBQ, Sriracha
6un 12\$ 12un 20\$ 24un 38\$

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

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

Calmars frits
sauce pomodoro
Fried Calamaris
tomato sauce
22\$

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

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

**Bâtonnets de fromage (3)
et zucchini frits (3)**
sauce tomate
Cheese sticks (3)
and fried zucchini (3)
tomato sauce
15\$ 

ANTIPASTO SUR 3 ÉTAGES

- Mozzarella, 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

- Mozzarella, 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\$

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\$)