

NOS ENTRÉES DU SOIR

our evening appetizers

Bruschetta mascarpone 🍷🌿
fromage mascarpone, courge musquée
et sauge frite

Bruschetta mascarpone
mascarpone cheese, butternut squash
and fried sage

14\$

Polpette 🍷
veau, porc et boeuf, braisé en
sauce tomates

Polpette
veal, pork and beef, braised in
tomato sauce

18\$

Prosciutto di parma 24 mois 🍷
avec focaccia fraîche et burrata
Prosciutto di parma aged 24 months
with fresh focaccia and burrata

22\$

Bruschetta burrata 🍷
burrata et anchois cartobianco

Bruschetta burrata
burrata and cartobianco anchovy

14\$

Tartare di tonno 🍷🌿
thon frais, vinaigrette au sambal,
caponata sicilienne

Tartare di tonno
fresh tuna, sambal vinaigrette,
sicilian caponata

25\$

Carciofi alla giudia 🍷🍷🌿
artichauts italiens frits (3) servis
avec du citron

Carciofi alla giudia
fried Italian artichokes (3) served
with lemon

18\$

Fritto misto 🍷🍷
éperlans, calmars, crevettes, moules,
pétoncles, courgettes et aubergines

Fritto misto
smelts, calamari, shrimps, mussels,
scallops, zucchini and eggplant

28\$

Stracciatella 🍷🌿
servie avec de la focaccia fraîche et de
l'huile d'olive

Stracciatella
served with fresh focaccia and olive oil

16\$

NOS SALADES

our salads

Panzanella 🍷🍷🌿
tomates anciennes, pain, concombre,
oignon, basilic et vinaigre de vin rouge

Panzanella
heirloom tomatoes, bread, cucumber,
onion, basil and red wine vinegar

18\$

Insalata di polpo 🍷🍷🌿
pieuvre, câpres, oignon, pomme de
terre, olives, fenouil et persil

Insalata di polpo
octopus, capers, onion, potato,
olives, fennel and parsley

28\$

Caprese 🍷🌿
tomates anciennes, mozzarella di bufala,
basilic et huile d'olive

Caprese
heirloom tomatoes, mozzarella di bufala,
basil and olive oil

24\$

Insalata di funghi 🍷🌿
pleurotes royaux crus, parmigiano
reggiano, gremolata

Insalata di funghi
raw king oyster mushrooms,
parmigiano reggiano, gremolata

17\$

Insalata di Cesare
laitue romaine, vinaigrette aux
anchois, croûtons de focaccia,
parmigiano reggiano et bacon

Insalata di Cesare
romaine lettuce, anchovy
dressing, focaccia croutons,
parmigiano reggiano and bacon

16\$

(+6\$ avec poulet rôti/with roasted chicken)

NOS PÂTES

our pasta

Gnocchi Pomodoro   
gnocchis à la ricotta, sauce tomate
fraîche, basilic et parmesan

Gnocchi Pomodoro
ricotta gnocchi, fresh tomatoe
sauce, basil and parmegiano

22\$

Lasagne Saint-Raphaël 
rotolo à la béchamel, prosciutto cotto,
ragoût (veau, porc et bœuf) et parmigiano

Lasagna Saint-Raphael
rotolo with bechamel, prosciutto cotto,
ragu (veal, pork and beef) and parmigiano

24\$ (demi/half: 18\$)

Orecchiette salsiccia e rapini 
saucisse, rapini, anchois, ail, piment et
pecorino

Orecchiette salsiccia e rapini
sausage, rapini, anchovy,
garlic, chilli and pecorino

26\$

Spaghettoni Cacio e Pepe 
pecorino, parmigiano et poivre noir

Spaghettoni Cacio e Pepe
pecorino, parmigiano and black pepper

27\$

Linguine vongole  
palourdes fraîches, ail, anchois et piment

Linguine vongole
fresh clams, garlic, anchovy
and chilli

32\$

Busiata al pesto Genovese 
pesto de basilic, noix de pin,
parmigiano reggiano, ail, haricots verts
et pommes de terre

Busiata al pesto Genovese
basil pesto, pine nuts, parmigiano
reggiano, garlic, green beans and potatoes

27\$

Viande et Poissons

meat and fish

Abbacchio   
agneau du Québec rôti, romarin, ail,
vin blanc et oignons

Abbacchio
roasted Quebec lamb, rosemary,
garlic, white wine and onions

45\$

Bavetta   
8 oz de bavette de bœuf grillée

Bavetta
8oz beef flank steak grilled

42\$

Bistecca   
steak de faux-filet de 16 oz grillé

Bistecca
grilled 16 oz ribeye steak

72\$

Arrosto di pollo (2 pers.)   
poulet fermier rôti, huile d'olive,
sel et poivre

Arrosto di pollo (2 pers.)
free range roasted chicken,
olive oil, salt and pepper

50\$

(30 minutes)

Merluzo   
morue fraîche de l'Atlantique servie
avec une salsa méditerranéenne

Merluzo
fresh atlantic cod served with
mediterranean salsa

39\$

Calmars grillés   
calmars frais grillés avec câpres,
citron et persil

Grilled calamari
fresh grilled squid with capers,
lemon and parsley

32\$

Branzino   
branzino frais poêlé avec salsa de
tomates cerises

Branzino
fresh pan seared branzino with cherry
tomato salsa

41\$

CONTORNI

Rapini (anchois, ail, huile d'olive) ---8\$

Rapini (anchovy, garlic, olive oil)

Asperge ---12\$

Asparagus

Purée de pommes de terre ---8\$

Mashed potatoes

Pommes de terre rôties ---6\$

Roasted potatoes

Frites ---5\$

Fries

Salade jardinière ---7\$

Garden salad

Toute la journée all day

Nachos Saint-Raphaël 🌱 🍷
salsa, crème sure, pico de gallo, olives,
fromage râpé
Nachos Saint-Raphael
salsa, sour cream, pico de gallo,
olives, shredded cheese
18\$
6\$ extra poulet/extra chicken

"Smash burger" de boeuf *
pain de pommes de terre de
martin, cornichons, moutarde,
ketchup, laitue et tomate
Beef smash burger
martin's potato roll, pickles,
mustard, ketchup, lettuce
and tomato
21\$

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

Ailes géantes de chapon (6) 🍷 🍷 🌱
lime, espelette, poivre noire
Capon jumbo wings (6)
lime, espelette,
black pepper
17\$

Burger de poulet frit * 🍷
cuisses de poulet frites à la mode
du sud, sauce ranch maison,
cornichons et laitue
Fried chicken burger
southern style fried chicken
thighs, homemade ranch sauce,
pickles and lettuce
21\$

*servi avec un choix de frites maison
ou salade jardinière
*served with a choice of fries or
garden salad

Olives chaudes 🍷 🍷 🌱
olives poêlées, herbes, piment
moulu, ail et anchois
Hot olives
seared olives, herbs, ground chilli,
garlic and anchovy
11\$

Olive all'Ascolana 🍷 🍷 🌱
olives Ascoli enrobées de saucisses,
panées et frites
Olive all'Ascolana
Ascoli olives wrapped in sausage,
breaded and deep fried
13\$

Frites
Fries
5\$

Poutine
Poutine
13\$

NOS PIZZAS our pizzas

Margherita 🍷 🌱
sauce tomate, basilic, fior di latte, parmigiano et
huile d'olive
Margherita
tomato sauce, basil, fior di latte, parmigiano
and olive oil
21\$

Diavola 🍷
sauce tomate, basilic, soppressata
épicée, fior di latte et parmigiano
Diavola
tomato sauce, basil, spicy soppressata,
fior di latte and parmigiano
22\$

Caccio e Pepe 🍷
pecorino romano, pancetta,
fior di latte et poivre noir
Caccio e Pepe
pecorino romano, pancetta, fior di
latte and black pepper
23\$

Tutta vestita 🍷
sauce tomate, basilic, fior di latte,
parmigiano, soppressata épicée,
champignons rôtis et poivrons rouges rôtis
Tutta vestita
tomato sauce, basil, fior di latte,
parmigiano, spicy soppressata, roasted
mushrooms and roasted red peppers
23\$