





## 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\$


**Bruschetta burrata**   
burrata et anchois cartobianco  
Bruschetta burrata  
burrata and cartobianco anchovy  
14\$

**Fritto misto**    
éperlans, calmars, crevettes, moules,  
pétoncles, courgettes et aubergines  
Fritto misto  
smelts, calamari, shrimps, mussels,  
scallops, zucchini and eggplant  
28\$

**Caprese**     
tomates anciennes, mozzarella di bufala,  
basilic et huile d'olive  
Caprese  
heirloom tomatoes, mozzarella di bufala,  
basil and olive oil  
24\$




**Polpette**   
veau, porc et boeuf, braisé en  
sauce tomates  
Polpette  
veal, pork and beef, braised in  
tomato sauce  
18\$



**Tartare di tonno**    
thon frais, vinaigrette au sambal,  
caponata sicilienne  
Tartare di tonno  
fresh tuna, sambal vinaigrette,  
sicilian caponata  
25\$




**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 funghi**    
pleurotes royaux crus, parmigiano  
reggiano, gremolata  
Insalata di funghi  
raw king oyster mushrooms,  
parmigiano reggiano, gremolata  
17\$

**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\$

**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)

**Prosciutto di parma 24 mois**   
avec focaccia fraîche et burrata  
Prosciutto di parma aged 24 months  
with fresh focaccia and burrata  
22\$

**Carciofi alla giudia**      
artichauts italiens frits (3) servis  
avec du citron  
Carciofi alla giudia  
fried Italian artichokes (3) served  
with lemon  
18\$

# 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 parmigiano

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\$**

**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\$**



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

**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, pepperoni, champignons rôtis  
 et poivrons rouges rôtis  
 Tutta vestita  
 tomato sauce, basil, fior di latte,  
 parmigiano, pepperoni, roasted  
 mushrooms and roasted red peppers  
**23\$**