

Soirée Pâtes du 10 août

Membre 42\$ par personne / Non-membre 48\$ par personne

August 10th Pasta Night

Members \$42 per person / Non-members \$48 per person

ENTRÉES / APPETIZERS

À partager / Sharing platters

Salade du chef, mélange de jeunes pousses de laitue et vinaigrette au vin rouge
Chef's salad, mixed young lettuce shoots and red wine vinaigrette

ANTIPASTO SUR 3 ÉTAGES:

- Caprese de tomates ancestrales du Québec et fromage mozzarina
- Rapinis marinés, légumes grillés, olives, grissini et focaccia maison
- Prosciutto & melon et saumon fumé

3-TIER ANTIPASTO:

- Caprese of heirloom Quebec tomatoes and mozzarella cheese
- Marinated rapinis, grilled vegetables, olives, grissini and homemade focaccia
- Prosciutto & melon and smoked salmon

PLAT PRINCIPAUX / MAIN COURSES

À partager / Sharing platters

Steaks de capicola marinés et grillés - citron, vin blanc, persil, ail
Capicola steaks, marinated and grilled - lemon, white wine, parsley, garlic

Pâtes servies en continu / Pasta served continuously

Cannelloni farcis au fromage avec sauce tomate crémeuse
Cannelloni stuffed with cheese with creamy tomato sauce

Rigatoni Amatriciana - guanciale, tomate, pecorino
Rigatoni Amatriciana - guanciale, tomato, pecorino

Casarecce alla nerano
Casarecce alla nerano

Orecchiette saucisse et rapini
Orecchiette sausage and rapini

Bucatini Cacio e Pepe
Bucatini Cacio e Pepe

taxes et service en sus
taxes and service not included

Le menu est sujet à changement selon la disponibilité. / The menu is subject to change depending on availability.