

Soirée Pâtes du 9 août

Membre 48\$ par personne / Non-membre 55\$ par personne

August 9th Pasta Night

Members \$48 per person / Non-members \$55 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

Scalopini - Citron, vin et câpres
Scalopini - lemon, wine and capers

Pâtes

Fusili - petit pois, crème, prosciutto cotto
Fusili - peas, cream and prosciutto cotto

Medaglione au veau servis avec tomate
Medaglione veal served with tomato

Casarrece - Sauce aux poivrons rouges rôtis, saucisse, ail et parmesan
Casarrece - Roasted red pepper sauce, sausage, garlic and parmigiano

Tagliolini - Sauce aux crevettes et citron
Tagliolini - Lemon and shrimps sauce

Cavatelli - Pesto de basilic, noix et parmigiano
Cavatelli - Pesto basil, nuts and parmigiano

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.

