

Soirée Pâtes du 20 septembre

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

September 20th 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

Brochette d'agneau servis avec salsa
Lamb spiedini served with salsa

Pâtes

Tortellini au fromage in brodo - bouillon de poulet
Cheese tortellini in brodo - chicken broth

Mini ravioli au veau - beurre et sauge
Mini veal ravioli - butter and sage

Rigatoni Amatriciana - tomates, guanciale, pecorino, piment
Rigatoni Amatriciana - tomato, guanciale, pecorino, chilli

Farfale - crème, muscade, parmesan
Farfale - cream, nutmeg, parmigiano

Fusili rosé - crème, tomate
Fusili rosé - cream, tomato

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.

