

PRIMO

Salade César Classique - TH 16

Parmigiano Reggiano D.O.P, Croûtons à l'Ail
Classic Ceasar Salad, Parmigiano Reggiano D.O.P, Garlic
CROUTONS

Polpettes de Veau Braisé - TH 19

Sauce Tomate San Marzano, Basilic Frais
Braised veal polpettes, San Marzano tomato sauce, Fresh
Basil

Salade de Courge Delicata Rôtie 20

Ricotta aux herbes
Roasted Delicata Squash Salad, Herbs Ricotta

Calamari Fritti 23

Sauce Marinara fumée, olives noires
Fried Calamari, Smoked Marinara Sauce, Black Olives

Carpaccio de Saumon 23

Huile d'Olive Extra Vierge, Câpres et Persil
Salmon Carpaccio, Extra Virgin Olive Oil, Capers and
Parsley

Burrata, Salade de Tomates Cerises Grillées 28

Gremolata et Basilic Frais
Burrata, Grilled Cherry Tomato Salad, Gremolata and Fresh
Basil

PASTA

Malfaldine au Pesto de Basilic et Tomates . . . 24 Séchées - TH

Sauce rosée, chou frisé, Parmigiano Reggiano
D.O.P
Basil Pesto Mafaldine, rosée sauce, kale, Parmigiano
Reggiano D.O.P. Reggiano D.O.P

Gemelli - TH 25

Sauce Bolognese aux Tomates Confites,
Parmesan et Basilic Frais
Gemelli, Confit Tomato Bolognese Sauce, Parmesan and
Fresh Basil

Ravioli de Homard de l'Atlantique 38

Beurre d'Estragon, Pois Sucrés et Lardons
Atlantic Lobster Ravioli, Tarragon Butter, Sweet Peas and
bacon

AL TAGLIO

Pepperoni Séché - TH 23

Fior Di Latte, Basilic Frais, Huile d'Olive Extra
Vierge
Dry Pepperoni, Fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil

Ananas et Jambon Cotto Italien 23

Piment calabraise et Sauce Tomate
Pineapple, Italian Cotto Ham, Calabrese Chili and Tomato
Sauce

Homard 35

Sauce Tomate Crémeuse, Basilic Frais et Aneth
Lobster, Creamy Tomato Sauce, Fresh Basil and Dill

PIATTO

Huîtres 6/12 25/50

Mignonette, citron, sauce épicée
Oysters 6/12, mignonette sauce, lemon, spicy sauce

Plateau de Fromage et de Charcuteries 30

Sélection de Fromages du Québec et de
Charcuteries, Pain, Olives, Artichauts, Poivrons
Marinés et Raisins

Quebec Cheese and Charcuterie Platter, Bread, Olives,
Marinated Peppers, Artichokes and Grapes

Tomahawk de Boeuf AAA 42oz 180

Purée de Pomme de Terre et Champignons
Grillés

42oz AAA Beef Tomahawk, Mashed Potatoes and Grilled
Mushrooms

GARNE Y PESCE

Saumon au four 38

Beurre à l'Ail, Salade de Fenouil au Concombre,
Purée de Céleri-Rave Crémeuse
Oven-Baked Salmon, Garlic Butter, Fennel Salad with
Cucumbers, Creamy Celeriac Slaw

Filet Mignon Angus 9oz 72

Purée de Pomme de Terre et Champignons
Grillés

Filet Mignon Angus 9oz, Mashed Potatoes and Grilled
mushrooms

À CÔTÉS

Rapinis rôtis 14

Roasted rapinis

Focaccia maison 9

Home made focaccia

Frites 8

French fries

DOLCE

Tiramisu Aux Pistaches - TH 12

Pistachioes Tiramisu

Gâteau Forêt Noire, Cerises Noires 13

Italiennes - TH

Black Forest Cake, Black Italian Cherries

Tarte aux Fruits, Crème Pâtissière 13

Fruit Pie, Custard Cream

Canti
OSTERIA / BAR

Les items "TH" peuvent être sélectionnés pour une Table d'hôte 3 services à 45\$ par personne
Offert seulement pendant les spectacles en prévente