

ANTIPASTI

HUÎTRE

Chaude ou froide

4

SOUPE

Notre soupe réconfortante du moment

7

POLPETTE

Boulette de veau et porc, sauce tomate, pain grillé à l'ail

11

CÉSAR

Romaine, pancetta, garnie de notre vinaigrette maison

12

GNOCCHIS

Sauce crémeuse au Gorgonzola

14

ARANCINIS

Champignons, sauce au jus et vin rouge

15

CROQUETTE DE CHÈVRE

Pommes, endives et miel

15

TARTARE DE SAUMON

Radis marinés, pomme paille, prosciutto

16

PIEUVRE GRILLÉE

Roquette, endives et légumes marinés

17

BURRATA

Champignons et herbes

22

FROMAGES ET CHARCUTERIES

Plateau au choix du chef, individuel ou à partager

14 / 32

PÂTES ET RISOTTO

PAPPARDELLE AL RAGÙ

Le classique de l'Italie

20 / 24

GNOCCHIS À LA GIGI

Sauce rosée, champignons, lardons

24

CAPPELLETTI VERDE

Farce de poireaux braisés, champignons, vin blanc

25

RAVIOLIS « SOUPE À L'OIGNON »

Farce de joue de veau, confit d'oignons, gratiné au Fontina

26

LINGUINE FRUTTI DI MARE

Citron, ail, bouillon monté au beurre, pétoncles et crevettes

28

FETTUCCHINE ALFREDO ET BACON

Préparé dans une meule de parmesan

28

RISOTTO MAIALE

Purée de pommes, flanc de porc braisé, brie frit aux noisettes

24

RISOTTO DES MERS

Crevettes, pétoncles, suprême d'oranges, noix de pin, mascarpone

28

PIZZA

PIZZA MARGHERITA
Le bonheur de la simplicité
22

PIZZA SALSICCIA
Pesto, saucisses, artichauts frits, tomates, roquette
23

PIZZA CAPICHE
Notre style de toute garnie
24

PIZZA AL RAGÙ
Pepperoni, sauce à la viande, pancetta, basilic
24

PIZZA AL SALMONE
Gravlax de saumon, betteraves, fromage de chèvre
24

PIZZA FRUTTI DI MARE
Sauce Alfredo, crevettes, pétoncles, citron confit
24

AJOUTEZ UNE CROÛTE FARCIE +4\$
AJOUTEZ UNE FRITE PARMESAN +9\$

PLATS PRINCIPAUX

SCHNITZEL PARMIGIANA

Escalope de veau panée, gnocchis sauce crémeuse

30

PRISE DU JOUR

Toujours délicieuse selon l'inspiration d'Alice

PM

MAGRET D'OIE

Garnitures du moment

36

ASSIETTE DE FRUITS DE MER

Moules servies dans un bouillon aromatique,

Crevettes marinées et grillées sur plancha,

Queue de homard,

Chorizo et polenta frite au fromage

40

CÔTE DE VEAU

Garniture du moment

50

TOUR DE L'ITALIE

Menu dégustation 4 services à partager par

l'ensemble des convives à la table

65 / PERSONNE

DESSERTS

BOULES DE PIZZA AU NUTELLA

Pâte à pizza farcie de Nutella et nappée de dulce de leche

8

TIRAMISU

Mascarpone, dulce de leche et sirop de café

9

TARTE CHOCOLAT NOISETTES

Tarte maison au fromage et Nutella

9