

ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	6,50 \$
Salade croquante de saison <i>Fresh seasonal salad</i>	6,50 \$
Gaspacho de tomates jaunes au Pinot Grigio <i>Yellow tomato and pinot grigio gazpacho</i>	7,50 \$
Salade de couscous israélien et légumes grillés au pesto sur un nid de roquette avec sa tuile de parmesan <i>Israeli couscous salad with grilled vegetables and pesto</i> on a bed of arugula and a parmesan tuile	9 \$
Tartare de saumon frais au parfum d'aneth, concombre et citron <i>Fresh salmon tartare</i> flavoured with dill, cucumber and lemon	14 \$ / 80 g 20 \$ / 120 g
Petite salade César copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison <i>Small Caesar salad</i> with parmesan shavings, prosciutto chips and homemade croutons	7,50 \$

ESSAYEZ NOTRE TABLE D'HÔTE ENJOY OUR TABLE D'HOTE

Soupe ou salade avec choix de plat principal* et dessert du jour
Soup or Salad with a choice of main dish and the dessert of the day*

* Ajoutez 2 \$ pour le canard confit et l'involtni de veau / Add \$2 for the duck confit or the veal involtni

27 \$

PLATS MAIN COURSE

<p>Salade César aux aiguillettes de volaille grillées copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison <i>Grilled chicken Caesar salad</i> <i>with parmesan ribbons, prosciutto chips, homemade croutons</i></p>	20\$
<p>Pavé de saumon de l'atlantique grillé tapenade d'olive verte et beurre blanc citronné, dressé sur une salade tiède de rubans de zucchini tomates fraîches et farfalle <i>Grilled Atlantic salmon fillet</i> <i>olive tapenade with a citrus beurre blanc on a warm salad of zucchini ribbons, fresh tomatoes and farfalle</i></p>	20\$
<p>Cuisse de canard confite sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes <i>Duck leg confit</i> <i>with foie gras sauce, king eryngii mushrooms with white wine, fingerling potatoes and herbs</i></p>	21\$
<p>Crevettes et pétoncles à la tomate séchée, risotto au zeste d'agrumes monté au mascarpone et lait de courge musquée à l'ail confit <i>Sundried tomato shrimp and scallops, citrus zest risotto</i> <i>topped with mascarpone, butternut squash milk and roasted garlic</i></p>	21\$
<p>Involtini de veau veau farci à la chair de saucisse italienne et à l'aubergine, demi-glace aromatisée à la tomate pommes de terre ratte à la morille gratinées au parmesan <i>Veal involtini</i> <i>stuffed with Italian sausage and eggplant with a tomato demi-glace</i> <i>served with fingerling potatoes and morel mushrooms gratinés with parmesan</i></p>	21\$
<p>Poivrons farcis aux linguines primavera dans une sauce napolitaine et feuilles de basilic frais, le tout gratiné de pecorino <i>Peppers stuffed with linguini primavera</i> <i>in a Neapolitan sauce with fresh basil, all gratiné with pecorino</i></p>	17\$

MENU ESTIVAL *ELEGANZA* | *ELEGANZA SUMMER MENU*

<p>« Lobster roll » pain viennois, guacamole, salade de homard et salade verte <i>Lobster roll</i> <i>lobster salad on viennois bread with a green salad</i></p>	20\$
<p>Combo avec verre de rosé / <i>Combo with a glass of rosé</i></p>	23\$
<p>« Duo de mini-burgers » à la saucisse italienne, provolone, poivron rôti, sauce marinara et roquette, salade verte en accompagnement</p>	18\$
<p><i>Slider duo</i> <i>Italian sausage, provolone, roasted peppers, marinara sauce and arugula served with a green salad</i></p>	
<p>Combo avec verre de rosé / <i>Combo with a glass of rosé</i></p>	21\$

CAFÉ RISTRO

DESSERTS DESSERTS

Crème brulée à la vanille caramélisée au sucre d'érable et aux petits fruits <i>Vanilla Crème Brulée</i> <i>caramelized with maple sugar and field berries</i>	6\$
Panna Cotta à la vanille compotée de petits fruits rouges et biscottis <i>Vanilla Pana Cotta</i> <i>red berry compote and biscotti</i>	7\$
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	6,50\$

BOISSONS DRINKS

Boisson en cannette (Coca-Cola, Coke Diète, 7UP, thé glacé) / Individual beverages (Coke, Diet Coke, 7UP, iced tea)	2,50\$
Perrier, V8, jus d'orange et jus de pomme / Perrier, V8, orange and apple juice	3\$
Eska 1,5L / Eska 1.5L	5\$
Bière locale / Local beer	5\$
Bière importée / Imported beer	6\$
Café filtre / Regular coffee	1,85\$
Café espresso / Espresso coffee	2,50\$
Cappuccino / Cappuccino	3,50\$
Carte des vins disponible / Wine list offered	