

ENTRÉES APPETIZERS

Soupe du jour 6,50 \$
Soup of the day

Salade croquante de saison 6,50 \$
Fresh seasonal salad

Salade de bacon "candy" 9 \$
mesclun, chèvre frais, effiloché de carottes avec vinaigrette Chardonay et crème sûre
Salad with candied bacon
mesclun, fresh goat cheese, shredded carrot, with a Chardonay vinaigrette and sour cream

Tartare de saumon frais 14 \$ / 80 g
au parfum d'aneth, concombre et citron 20 \$ / 120 g
Fresh salmon tartare
flavoured with dill, cucumber and lemon

Salade caprese 8,50 \$
tomates, bocconcini et basilic frais sur nid de jeunes épinards
Caprese salad
tomatoes, bocconcini and fresh basil on a nest of baby spinachs

Coquilles farcies aux crevettes toscanes 10,50 \$
olives noires, câpres et estragon, sur un nid de roquette et coulis de tomates fraîches
Tuscan shrimp-stuffed shells
black olives, capers, and taragon, on a nest of arugula and a fresh tomato coulis

Petite salade César 7,50 \$
copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison
Small Caesar salad
with parmesan shavings, prosciutto chips and homemade croutons



La cuisine italienne est à l'honneur dans le cadre de l'exposition
Montréal dans l'œil de Vittorio : 50 ans de vie urbaine et de création graphique.

Italian cuisine is in the spotlight as part of the exhibition
Montreal Through the Eyes of Vittorio: 50 Years of City Life and Graphic Design.

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 1 \$ pour la casserole de la mer et l'ossobucco de veau / Add \$1 for the seafood caserol and the veal ossobucco

27 \$

PLATS MAIN COURSE

Salade César aux aiguillettes de volaille grillées 20 \$
copeaux de parmesan, chips de prosciutto, croûtons maison
Grilled chicken Caesar salad
with parmesan shavings, prosciutto chips and homemade croûtons

Pavé de saumon de l'atlantique glacé à la tomate séchée 20 \$
sur salade de fenouil confit, roquette et copeaux de parmesan
Atlantic salmon filet with a sun dried tomato glaze
on an arugula salad with fennel confit and parmesan ribbons

Cuisse de canard confite 21 \$
sauce au foie gras, tombée de champignons king eryngii au vin blanc et pommes de terre rattes aux fines herbes
Duck leg confit
with foie gras sauce, king eryngii mushrooms with white wine, fingerling potatoes and herbs

Casserole de la mer 22 \$
crevettes, pétoncles, morue, champignons dans une sauce homardine avec pomme de terre duchesse, le tout gratiné au fromage gruyère
Seafood caserol
shrimp, scallops, cod, mushrooms in a lobster bisque sauce with potato duchesse, gratiné with gruyère cheese

Bavette de bœuf à l'échalote et vin rouge 21 \$
servi avec panais et carottes caramélisés et pommes de terre rattes au beurre
Shallot and red wine grilled beef flank
served with caramelized parsnips and carrots and fingerling potatoes

Ossobucco de veau braisé lentement 22 \$
dans une sauce tomatée, gremolata à l'orange et servi avec arracini au pecorino
Veal Ossobucco braised slowly
in a tomato sauce, orange gremolata and served with pecorino arrancini

Involtini de légumes grillés 19 \$
farci à la mozzarella et au parmesan, sur nid de roquette à l'émulsion de tomates séchées
Grilled vegetable involtini
stuffed with mozzarella and parmesan, on a nest of arugula with a sun dried tomato emulsion



La cuisine italienne est à l'honneur dans le cadre de l'exposition
Montréal dans l'œil de Vittorio : 50 ans de vie urbaine et de création graphique.

Italian cuisine is in the spotlight as part of the exhibition
Montreal Through the Eyes of Vittorio: 50 Years of City Life and Graphic Design.

MENU SPÉCIAL VITTORIO | VITTORIO SPECIAL MENU

Panaché de jeunes pousses de laitues vinaigrette au balsamique âgé
Linguini sauce napolitaine aux Polpetes de veau (boulettes)
Tiramisu en verrine

Mixed young shoots of lettuces aged balsamic vinaigrette
Linguini in Neapolitan sauce with veal Polpetes (meatballs)
Tiramisu served in a glass

22,95 \$

CAFÈ RISTRO

DESSERTS DESSERTS

Trio de crèmes brûlées à la vanille, cacao et érable, accompagnées de petits fruits <i>Trio of crèmes brûlées</i> <i>vanilla, chocolate, and maple with field berries</i>	6,75 \$
Tiramisu en verrine <i>Tiramisu served in a glass</i>	7,25 \$
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	6,50 \$



La cuisine italienne est à l'honneur dans le cadre de l'exposition
Montréal dans l'œil de Vittorio : 50 ans de vie urbaine et de création graphique.

Italian cuisine is in the spotlight as part of the exhibition
Montreal Through the Eyes of Vittorio: 50 Years of City Life and Graphic Design.

BOISSONS DRINKS

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