

NOTRE MENU DU
TEMPS DES FÊTES 2018

SOIRÉE

ENTRÉE/ANTIPASTI

SALADE CÉSAR CLASSIQUE
CLASSIC CAESAR SALAD

ou/or

ESCARGOTS À LA SQUADRA
SNAILS À LA SQUADRA

Concassé de tomates, fenouil, ail, lardon, oignons, vin blanc, fines herbes, câpres servis avec croûtons
Tomatoes concassée, fennel, garlic, bacon, onions, white wine, herbs, capers, served with croutons

REPAS PRINCIPAUX
PASTI PRINCIPALI

RAVIOLI FARCIS AU AUX FRUITS
DE MER

SEAFOOD RAVIOLI

servi avec sauce homardine
served with Lobster cream sauce

SUPRÊME DE POULET
CHICKEN SUPRÊME

Suprême de poulet rôti au four mariné au romarin, thym et citron servi avec légumes et pommes de terre / Chicken supreme marinated with rosemary, thyme and lemon. Served with vegetable and potatoes

OSSO BUCCO BRAISÉ
BRAISED OSSO BUCCO

Jarret de veau braisé, carottes, tomates, céleris, oignons, vin blanc, fond de veau et gremolata servi sur un lit de tagliatelles aux œufs
Braised veal shank, carrots, tomatoes, celery, onions, white wine, veal stock and gremolata served on a bed of egg tagliatelle

SAUMON À LA POLENTA
SALMON POLENTA

Pavé de saumon poêlé, sauce crémeuse au fromage de chèvre, tomates séchées, polenta croustillante et épinards
Roasted salmon filet, creamy goat cheese sauce, dried tomato, polenta and spinach

CUISSE DE CANARD CONFITE
DUCK CONFIT

Cuisse de canard confite servie sur pommes de terre ratte, légumes et sa gastrique aux figes / Served on bed of fingerling potatoes and medley of vegetables with gastric of fig

DESSERT DU CHEF

52.00 \$



NOTRE MENU DU
TEMPS DES FÊTES 2018

MIDI

ENTRÉE/ANTIPASTI

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

ou/or

SALADE SQUADRA

Betteraves rôties, noix de Grenoble confites, vinaigrette à l'huile d'olive et aux agrumes, copeaux de parmesan et fromage de chèvre
Roasted beets, candied walnuts, olive oil and citrus vinaigrette, parmesan shavings and goat cheese



REPAS PRINCIPAUX
PASTI PRINCIPALI

RAVIOLIS AU BŒUF 24.00 \$

Raviolis au bœuf braisé et son velouté de tomates / Braised beef ravioli served with tomato sauce

LINGUINE PRIMAVERA 23.00 \$

Oignons, poivrons, champignons, tomates, épinards, parmesan, huile d'olive, vin blanc et fines herbes
Onions, peppers, mushrooms, tomatoes, spinach, parmesan, olive oil, white wine and fine herbs

SUPRÊME DE POULET SQUADRA 24.00 \$

Suprême de volaille rôti, servi avec riz basmati, sauté de légume, concassé de tomates et bocconcini
Roasted chicken breast served on basmati rice, sautéed vegetables, cherry tomatoes and bocconcini

OSSO BUCCO DE PORC 24.00 \$

Jarret de porc braisé, carottes, céleris, oignons, vin blanc avec gremolata, servi sur un lit de tagliatelles aux œufs
Braised Pork shank, carrot, celery, onions and white wine served on bed of Tagliatelle pasta

POISSON DU JOUR FAÇON DU CHEF 24.00 \$

Chef's style fresh catch of the day