

## Antipasti – entrées

- Arancini** 14  
Croquettes de risotto farcies au fromage servies avec une sauce veloutée aux tomates  
*Risotto croquettes stuffed with cheese served with a creamy tomato sauce*
- Calmars frits / Fried calamari** 15  
Calmars panés maison servis avec une mayonnaise épicée aux poivrons rouges grillés  
*Homemade breaded calamari served with spicy roasted red pepper mayonnaise*
- Pieuvre grillée / Grilled octopus** 19  
Pieuvre marinée à l’ail, fines herbes et citron servie avec salade de haricots blancs et tomates cerises  
*Octopus marinated with garlic, herbs and lemon served on a bed of white kidney beans and cherry tomatoes*
- Tartare de saumon / Salmon tartare** 14  
Tartare de saumon parfumé aux tomates séchées, fenouil, échalotes grises, câpres, persil, huile d’olive, sauce Worcestershire, sriracha, pesto au basilic, roquettes et citron  
*Salmon tartare flavored with sundried tomatoes, fennel, gray shallots, capers, parsley, olive oil, Worcestershire sauce, sriracha, basil pesto, arugula and lemon*
- Boulettes de viandes à l’italienne / Italian meatballs** 14  
Trois boulettes de viande italiennes servies avec sauce tomate  
*Italian meatballs served with tomato sauce*
- Carpaccio de bœuf / Beef carpaccio** 19  
Filet mignon, câpres frites, salade de roquette, copeaux et tuiles de parmesan, huile d’olive, fleur de sel et réduction de balsamique  
*Filet mignon, fried capers, arugula, parmesan crisps and shavings, olive oil, fleur de sel and balsamic reduction*
- Bruschetta** 13  
Crostinis garnis de tomates, poivrons, fines herbes, oignons, fromage parmesan et huile d’olive  
*Crostinis garnished with a mix of tomatoes, peppers, herbs, onions, parmesan cheese and olive oil*
- Chèvre chaud à l’italienne/Italian warm goat cheese** 14  
Crostinis accompagnés de fromage de chèvre chaud, poivrons grillés, olives, ail rôti, fines herbes et huile d’olive  
*Crostinis served with warm goat cheese, roasted peppers, olives, roasted garlic, herbs and olive oil*
- Pétoncles Rockefeller / Scallops Rockefeller**  
16  
Pétoncles servis avec vin blanc, beurre à l’ail, épinards, chapelure italienne et parmesan  
*Scallops served with white wine, garlic butter, spinach, Italian breadcrumbs and parmesan*

## Zuppe – soupes

### **Stracciatella alla Fiorentina** 8

Fond de volaille, mélange aux œufs, épinards, parmesan et persil italien  
*Poultry stock, egg mixture, spinach, parmesan cheese and Italian parsley*

### **Minestrone** 8

Légumes taillés et légumineuses  
*Chopped vegetables and legumes*

## Entrées salades

### **Burrata** 14/23

Roquette, basilic, fromage burrata, tomates cerises, huile d'olive et réduction de balsamique  
*Arugula, basil, burrata cheese, cherry tomatoes, olive oil and balsamic reduction*

### **Salade La Squadra / La Squadra salad** 14

Roquette, betteraves rôties, noix de Grenoble confites, vinaigrette aux agrumes, copeaux de parmesan et fromage de chèvre  
*Arugula, roasted beets, candied walnuts, olive oil and citrus vinaigrette, parmesan shavings and goat cheese*

### **Salade César / Cesar salad** 14

Laitue romaine, lardons, croûtons, parmesan et vinaigrette maison  
*Lettuce, lardon, croutons, parmesan cheese, homemade vinaigrette*

### **Salade verte / Green salad** 12

Salade mixte servie avec carottes, oignons et vinaigrette maison  
*Mixed green salad with carrots, onions and homemade vinaigrette*

### **Salade aux cœurs de palmier / Heart of palm salad** 14

Salade d'épinards et roquettes, cœurs de palmier, oranges, poivrons rouges, amandes et vinaigrette crémeuse aux agrumes  
*Spinach and arugula salad with hearts of palm, oranges, red peppers, almonds and creamy citrus vinaigrette*

## Pesce – poissons

### **Saumon sauce au chèvre / Salmon with goat cheese sauce** 28

Filet de saumon rôti, sauce crémeuse au fromage de chèvre, tomates séchées et épinards, servi sur nid d'orzo  
*Roasted salmon filet, creamy goat cheese sauce, sundried tomatoes, spinach, served on a bed of orzo*

### **Pot-au-feu aux fruits de mer/ Seafood Pot-au-feu** 29

Bouillon au safran et pâte de poivrons à l'ail rôti, garni de crevettes, moules, pétoncles, palourdes, saumon, saucisses italiennes et pommes de terre  
*Saffron, roasted garlic and pepper paste broth, garnished with shrimps, mussels, scallops, clams, salmon, Italian sausage and potatoes*

### **Risotto aux crevettes / Shrimp risotto** 27

Crevettes, riz Arborio au basilic, citron et fromage parmesan  
*Shrimps, Arborio rice with basil, lemon and parmesan cheese*

## Pasta – pâtes

<b>Lasagne La Squadra / Lasagna La Squadra</b>	<b>23</b>
Sauce bolognaise, mélange de fromage et béchamel <i>Bolognese sauce, mixed cheese and béchamel</i>	
<b>Raviolis au homard garnis de crevettes / Lobster raviolis with shrimps</b>	<b>28</b>
Servis avec une sauce homardine <i>With homardine sauce</i>	
<b>Spaghetti carbonara</b>	<b>23</b>
Flanc de porc, poivre mignonette, jaune d'œuf, vin blanc, fond de volaille, crème et parmesan <i>Pork belly, mignonette pepper, egg yolk, white wine, poultry stock, cream and parmesan</i>	
<b>Linguine Louisiane</b>	<b>26</b>
Crevettes, oignons verts, sauce rosée, vin blanc et beurre à l'ail <i>Shrimps, green onions, rosée sauce, white wine and garlic butter</i>	
<b>Linguine aux fruits de mer / Seafood linguine</b>	<b>29</b>
Crevettes, moules, pétoncles, palourdes, oignons verts, sauce au choix (à la crème ou aux tomates), vin blanc et beurre à l'ail <i>Shrimps, mussels, clams, scallops, green onions, choice of sauce (cream or tomato sauce), garlic, white wine and garlic butter</i>	
<b>Linguine primavera</b>	<b>23</b>
Oignons, poivrons, champignons, brocoli, zucchini, carottes, fenouil, tomates cerises, épinards, huile d'olive et vin blanc <i>Onions, peppers, mushrooms, broccoli, zucchini, carrots, fennel, cherry tomatoes, spinach, parmesan, olive oil and white wine</i>	
<b>Bucatini alla amatriciana</b>	<b>23</b>
Huile d'olive, lardons, ail, vin blanc, oignons et sauce aux tomates <i>Olive oil, lardoon, garlic, white wine, onion and tomato sauce</i>	
<b>Bucatini Cacio e pepe</b>	<b>21</b>
Beurre, huile d'olive, poivre mignonette, fromage pecorino romano et parmesan <i>Butter, olive oil, mignonette pepper, pecorino romano cheese and parmesan</i>	
<b>Spaghetti boulettes de viandes / Meatballs spaghetti</b>	<b>23</b>
Sauce aux tomates servi avec boulettes de viande italiennes <i>Tomato sauce served with Italian meatballs</i>	
<b>Tagliatelles aux champignons sauvages / Wild mushrooms tagliatelle</b>	<b>24</b>
Champignons sauvages, échalotes, vin blanc, parmesan, huile de truffe blanche et bouillon de volaille <i>Wild mushrooms, shallots, white wine, parmesan, white truffle oil and poultry broth</i>	
<b>Penne au pesto / Pesto Penne</b>	<b>21</b>
Petits pois, crème, pesto, vin blanc, ail, poivrons grillés et parmesan <i>Peas, cream, pesto, white wine, garlic, roasted pepper and parmesan</i>	
<b>Penne aux épinards / Spinach Penne</b>	<b>23</b>
Vin blanc, huile d'olive, parmesan, oignon, ail, poivrons grillés, tomates séchées, épinard et fromage de chèvre <i>White wine, olive oil, onions, garlic, roasted peppers, sundried tomatoes, spinach and goat cheese</i>	

## **Carnes – viandes**

### **Poulet alla Parmigiana / Chicken alla Parmigiana**

27

Poulet pané nappé de sauce tomate et garni de fromage, servi avec des spaghettis à la sauce aux tomates

*Breaded chicken coated with tomato sauce and garnished with cheese, served with spaghetti in tomato sauce*

### **Scaloppina al Marsala**

28

Escalopes de veau, vin marsala, champignons et oignons verts, demi-glace, servies avec légumes et spaghettis à l'huile d'olive

*Veal cutlets, marsala wine, mushrooms and green onions, demi-glace, served with vegetables and spaghetti in olive oil*

### **Piccata al Limone**

28

Escalopes de veau, sauce au vin blanc, câpres et citron, servies avec légumes et spaghettis à l'huile d'olive

*Veal cutlets, white wine sauce, capers and lemon, served with vegetables and spaghetti in olive oil*

### **Paillarde de poulet / Chicken paillard**

26

Poitrine de poulet marinée et grillée à l'origan, persil et citron servie avec légumes et pommes de terre sautées

*Chicken breast marinated with oregano, parsley and lemon served with vegetables and sautéed potatoes*

### **Caille farcie / Stuffed Quail**

35

Caille farcie aux champignons sauvages parfumée à l'huile de truffe et servie avec un risotto au parmesan

*Stuffed quail with wild mushrooms flavored with truffle oil and served with a parmesan risotto*

### **Côte de veau grillée / Grilled veal chop**

40

Côte de veau grillée nappée d'une sauce vierge (huile d'olive, tomates, échalotes grises, citron, câpres, origan, olives, poivrons grillés et persil) et servie avec pommes de terre sautées et légumes

*Grilled veal chop coated with olive oil sauce (olive oil, tomato, gray shallots, lemon, capers, oregano, olive, roasted peppers and parsley) and served with sautéed potatoes and vegetables*