

# TABLE D'HÔTE

# Septembre

## ENTRÉES / APETIZERS

### Raviolis aux champignons

Servis avec sauce au fromage Adoray.  
*Mushroom ravioli served with Adoray  
cheese sauce.*

OU  
OR

### Tartare de thon

Mayonnaise à l'aneth épicée.  
*Tuna tartare with spicy dill mayonnaise.*

## PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

### Osso Bucco

Servi avec sauce au jus, légumes et tagliatelles.  
*Osso Bucco served with au jus sauce, vegetables, and tagliatelles.*

70

### Duo de langoustes peperonata

Rôties au four, sauce peperonata, légumes et risotto aux betteraves jaunes.  
*Duo of roasted scampi tails with peperonata sauce, vegetables and yellow beet risotto.*

60

### Linguines cardinale

Linguines, sauce crème avec charcuteries.  
*Linguine with cream sauce and charcuteries.*

45

## AJOUTEZ / ADD

Poitrine de poulet marinée +10  
*Marinated chicken breast*

Crevettes 16/30 (3) +9  
*Shrimp 16/30 (3)*

Pétoncles 10/20 (3) +12  
*Scallops 10/20 (3)*

Queue de langouste (5oz) +20  
*Scampi Tail (5oz)*

## DESSERT

### Gâteau au fromage V 2.0

Fromage à la crème, croûte de Graham, coulis de fruits, meringue italienne  
*Cream cheese, Graham crust, fruit coulis, Italian meringue.*

LA *Squadra*  
ITALIAN CUISINE