

Menu de groupe & réceptions

Soupe du jour
ou
Feuilleté de champignons au porto
ou
Gravlax de saumon mariné
ou
Assiette de charcuteries à l'italienne



Antipasto I (xtra \$12.00 p/p)
Prosciutto, calmars frits et saucisses pepperonatta

Antipasto II (xtra \$18.00 p/p)
Octopus grillée, aubergines farcies à l'italienne, et calmar grillés



Petite salade César



Duo de pâtes: Tagliatelle Toscana & penne au chèvre et épinards \$29.00

Escalope de veau de lait aux champignons sauvages,
vin blanc et crème servi avec pâtes aux herbes \$36.00

Suprême de poulet farci au crabe en croûte de biscuit, sauce à l'estragon \$32.00

Linguini fruti di mare, marinara légèrement épicé \$39.00
(4 crevettes, 2 pétoncles, palourdes, calmars et moules)

Filet de doré meunière aux pacanes, servi sur un lit d'épinards \$33.00

Poisson frais entier grillé à la méditerranéenne \$37.00
(selon l'arrivage : dorade royale, loup de mer, etc...)

Osso bucco notre façon accompagné de pâtes napolitaines 45.00

Contrefilet de boeuf grillé, sauce Madagascar \$39.50

Carré d'agneau façon Calvi \$48.00

Filet mignon de boeuf (5 oz) sauce fine champagne et 3 crevettes grillées \$44.00



Assiette de fromage \$7.80 par personne



Café ou thé

- * Le prix inscrit comprend un choix d'entrée, la salade, le plat principal ainsi que le thé ou café
- * Vous devez choisir **trois plats** principaux parmi les dix proposés ci-haut
- * Les antipasto et le fromage (en extra) sont à votre discrétion. Les taxes et services sont en sus.
- * Un dépôt de **\$10.00 par personne** est exigé pour confirmer votre réservation
- * Si vous désirez que les prix **ne soient pas** affichés sur les menus de vos convives, s.v.p. nous en aviser.