



# Villa Elina

## MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

11h30 à 14h30

---

### ENTRÉES

**Frites maison au parmesan**  
Homemade fries with parmesan  
7\$

**Soupe du moment**  
Soup of the moment  
13\$

**Salade César (avec poulet grillé +10\$)**  
Caesar salad (with grilled chicken + 10\$)  
13\$

**Salade jardinière**  
**Tomates cerises, concombre**  
Garden Salad  
Cherry tomatoes, cucumbers  
21\$

**Salade Caprese**  
**Mozzarella fraîche, tomates, basilic**  
Caprese salad  
Fresh mozzarella, tomatoes, basil  
22\$

**Saumon Fumé**  
**Roquette, tomates cerises, huile d'olive**  
Smoked salmon  
Arugula, cherry tomatoes, olive oil  
24\$

### PIZZAS

**Prosciutto**  
**Prosciutto, figues, oignons caramélisés et roquette**  
Prosciutto, figs, caramelized onions, and arugula  
21\$

**Margherita**  
**Mozzarella di bufala et basilic frais de notre jardin (saisonnier)**  
Buffalo mozzarella and fresh basil from our garden (seasonal)  
20\$



# Villa Elina

## MENU DÉJEUNER

### LUNCH MENU

---

#### PLATS PRINCIPAUX

##### MAIN COURSES

#### **Club sandwich**

**Pain focaccia au romarin, frites maison**  
Rosemary focaccia bun, homemade fries

21\$

#### **Burger de bœuf Angus**

**Champignons portobello, cheddar vieilli, frites maison**

Angus beef burger

Portobello mushrooms, aged cheddar, homemade fries

25\$

#### **Gnocchi di ricotta**

**Crème de fromage pecorino, pesto de pistache (Option sans gluten + 4\$)**

Gnocchi di ricotta

Percorino cheese cream, pistachio pesto (Gluten free option + 4\$)

28\$

#### **Mezzi paccheri**

**Tomate pera d'Abruzzo, burrata, basilic**

Pera d'Abruzzo tomato, burrata, basil

29\$

#### **Mignonette de veau**

**Poêlé, citron, huile d'olive, rapinis à l'ail, pleurotes**

Mignonette of veal

Pan seared, lemon, olive oil, rapini, oyster mushrooms

42\$

#### **Saumon**

**Poêlé, câpres, citron, huile d'olive, rapinis à l'ail, pleurotes**

Salmon

Pan seared, capers, lemon, olive oil, garlic rapini, oyster mushrooms

36\$

#### **Bavette de bœuf Angus**

**Poêlé, balsamique vieilli, sel au vin rouge, rapinis à l'ail, pleurotes**

Angus beef bavette

Pan seared, aged balsamic, red wine salt, garlic rapini, oyster mushrooms

38\$



# *Villa Elina*

## MENU DÉJEUNER LUNCH MENU

---

### DESSERTS

**Crème brûlée**  
Rhum, cantucci  
12\$

**Gianduia Semifreddo**  
12\$

**Cannoli**  
9\$

**Gelato/Sorbet**  
11\$

Tout changement au menu aura un frais supplémentaire de 3,50\$ + taxes