



RESTAURANT VILLA D'ESTE

Bienvenue au restaurant Villa d'Este
Découvrez nos plats gourmets d'inspiration italienne.
Notre chef est fier de vous offrir des ingrédients frais et
authentiques qui sauront éveillés vos sens.

Afin de rendre votre expérience encore plus agréable,
veuillez nous informer de toute allergie
ou intolérance alimentaire.

*Welcome to Restaurant Villa d'Este
Discover our gourmet Italian inspired dishes. Our chef is proud
to offer you fresh and authentic ingredients which are sure to
indulge your senses.*

*In order to make your experience even more enjoyable,
please inform us of any food allergies or intolerance.*



LES HORS D'ŒUVRES

Tartare de saumon, avocat et purée de betterave <i>Salmon tartare, avocado and beet purée</i>	16,00\$
Pieuvre braisée, paprika fumé, purée de pomme de terre et petits oignons caramélisés <i>Braised octopus, smoked paprika, potato purée and caramelized onions</i>	16,00\$
Saumon de l'atlantique fumé <i>Smoked atlantic salmon</i>	16,00\$
Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffe <i>Beef Carpaccio with arugula, parmesan shavings and truffle oil</i>	18,00\$
Tartella de foie gras poêlé, riz soufflé, pommes caramélisées et vinaigre balsamique vieilli <i>Pan seared foie gras tartella, caramelized apples and aged balsamic vinegar</i>	18,00\$

LES SOUPES

Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	7,00\$
Minestrone de légumes à la Milanaise <i>Vegetable minestrone Milanese style</i>	8,00\$



LES SALADES

Salade de roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette maison <i>Arugula salad, parmesan shavings and house dressing</i>	10,00\$
Salade de thon caroforte, olives, pomme de terre et câpres <i>Caroforte tuna salad, olives, potatoes and capers</i>	15,00\$
Salade César pour 2, préparée à votre table <i>Caesar salad for 2, prepared at your table</i>	19,00\$

LES PÂTES ET RISOTTO

Ravioli farci au canard, ricotta et orange, sauce aux cèpes <i>Ravioli stuffed with duck, ricotta and orange, porcini sauce</i>	21,00\$
Linguine aux palourdes fraîches, tomates cerises et vin blanc <i>Linguine with Fresh clams, cherry tomatoes and white wine</i>	21,00\$
Risotto Mantecato aux porcini à l'arôme de truffe <i>Mantecato risotto with truffle flavored porcini</i>	23,00\$

Pennine sans gluten disponible
Gluten free pennine available



LES POISSONS

Crevettes flambées au cognac, crème et tomates fraîches <i>Cognac flambéed shrimps served with cream and fresh tomatoes</i>	32,00\$
Pétoncles poêlées, purée de patate douce, pistaches et pleurotes du panicaut <i>Pan seared scallops, sweet potato purée, pistachios and king mushrooms</i>	36,00\$
Bar du Chili, sauce sicilienne <i>Chilean seabass, Sicilian sauce</i>	50,00\$

Ajoutez une queue de homard à votre plat pour 25,00\$
Add a lobster tail to your plate for \$25,00

LES VIANDES

Magret de canard, gremolata sésame et shiitake <i>Duck breast, sesame and shiitake gremolata</i>	30,00\$
Carré d'agneau à la provençale, sauce demi-glace <i>Rack of lamb Provençal, demi-glace sauce</i>	41,00\$
Filet de bœuf Angus grillé <i>Grilled beef fillet</i>	47,00\$
Carré de cerf du Québec, sauce au cabernet sauvignon et confiture de figues <i>Rack of deer, cabernet sauvignon sauce and fig jam</i>	50,00\$
Chateaubriand de bœuf Angus et légumes pour 2, préparé à votre table <i>Angus Beef Chateaubriand and vegetables for 2, prepared at your table</i>	95,00\$

