



Menu Terrasse
Lundi et Mardi 11 :30 à 15 :00

Entrées

Salade César/ Caesar salad	13\$
Salade Grecque/ Greek Salad	16\$
Tomates ancestrale, mozzarella di bufala, huile d'olives, sel de safran/ Heirloom tomatoes, mozzarella di bufala, olive oil, saffron salt	19\$
Charcuteries et fromages / Charcuterie and cheese board	21\$
Calamars frits/ Fried calamari	21\$
Frites maison, mayonnaise aux truffes/Homemade fries, truffle mayonnaise	9\$

Les Pizzas

La Margherita	21\$
Burrata, jambon, figues, glaçage balsamique/ Burrata, prosciutto, figs, balsamic glaze	22\$
Saucisses italiennes, mozzarella di bufala, rapini, poivrons friggiteilli/ Italian sausage, mozzarella di bufala, rapini, friggiteilli peppers	24\$

Panini

Capri

Mozzarella di bufala, tomates ancestrale, huile de basilic, glaçage balsamique	17\$
Mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, basil oil, balsamic glaze	

Club Sandwich

Poulet grillé sur pain focaccia au Romarin et frites maison	21\$
<i>Grilled chicken on a Rosemary focaccia bun and homemade fries</i>	



Menu Terrasse
Lundi et Mardi 11 :30 à 15 :00

Grillades

<i>Burger de bœuf Angus Champignons portobello, cheddar vielli, frites maison</i> <i>Angus Beef burger, Portobello mushroom, aged cheddar, homemade fries</i>	25\$
<i>Saumon, capres, citron, huile d'olive, rapinis a l'ail</i> <i>Salmon, capers, lemon, olive oil, garlic rapini</i>	36\$
<i>Bavette de bœuf Angus, balsamique vieilli, sel au vin rouge, rapinis, à l'ail</i> <i>Flank steak, aged balsamic, red wine salt, garlic rapini</i>	38\$

Desserts

<i>Bol de petits fruits / Bowl of berries</i>	10\$
<i>Gâteau mousse de chocolat aux framboises / Chocolate and raspberry mousse cake</i>	12\$
<i>Gelato / Ice cream</i>	10\$
<i>Cannoli</i>	9\$

Les prix ne comprennent pas les frais de service et les taxes
Prices are non-inclusive of service charges and taxes

Veillez aviser votre serveur de vos allergies et intolérances alimentaires.
Please advise your server of any allergies or food intolerances