



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 éveiller 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.*

*Chef exécutif Luigi Della Cioppa, inspiration de Franca Mazza
Tous nos plats sont préparés avec des produits locaux
d'inspiration Sicilienne*



LES ENTRÉES

Starters

| | |
|--|---------|
| Pieuvre grillée au vinaigre balsamique blanc, câpres de l'île de Pantelleria | 21,00\$ |
| Grilled Octopus seasoned with white balsamic vinegar and capers from the Island of Pantelleria | |
| Tataki de saumon biologique aux fraises et à la bergamote | 18,00\$ |
| Bio Salmon Tataki served with strawberries & bergamote | |
| Burrata au miel, poivre noir moulu et pêche | 17,00\$ |
| Burrata with honey, black ground pepper & peach | |
| Salade de tomates ancestrales, concombre, oignon et ricotta salata | 13,00\$ |
| Heirloom tomato salad with cucumber, onion & ricotta | |
| Salade d'endives, gorgonzola et noix de Grenoble caramélisées | 16,00\$ |
| Endive salad with gorgonzola & caramelized walnuts | |
| Melon pastèque, mozzarella di bufala, feuilles de menthe | 17,00\$ |
| Watermelon with mozzarella di bufala & fresh mint leaves | |
| Calmars frits | 14,00\$ |
| Fried Calamari | |
| Assiette de fromages du Québec | 22,00\$ |
| Platter of Quebec Cheeses | |
| Assiette de charcuteries | 22,00\$ |
| Assorted charcuterie platter | |
| Soupe du jour | 9,00\$ |
| Soup of the day | |



LES PÂTES et RISOTTO

Pasta and Risotto

Ravioli farcis de Ricotta et truffes noires, parfumés au beurre de lavande 21,00\$
Ravioli stuffed with ricotta & black truffles, in a butter & lavender sauce

Tagliatelle au Homard, sauce tomates oranges 32,00\$
Tagliatelle with Lobster & orange tomato sauce

Linguini alla Norma 19,00\$
Linguini alla Norma

Risotto de champignons Porcini et truffes noires 24,00\$
Risotto with Porcini mushrooms & black truffles

Spaghetti aux palourdes et bottarga 25,00\$
Spaghetti with clams & bottarga

Paccheri Tomates oranges, Burrata au basilic 23,00\$
Paccheri with orange tomatoes & Burrata with fresh basil

Pennine sans gluten disponible
Gluten free pennine available



LES PLATS

Main course

| | |
|---|---------|
| Saumon biologique du Pacifique au citron et huile d'olive Bio Pacific Salmon with lemon & olive oil | 27,00\$ |
| Espadon poêlé aux agrumes et aux bleuets Pan seared swordfish with citrus & blueberries | 32,00\$ |
| Filet Mignon Angus grillé, tomates cerises et basilic Grilled Angus beef tenderloin with cherry tomatoes and basil | 32,00\$ |
| Sandwich de mortadelle, moutarde de Dijon , mozzarella di Bufala, frites Mortadella sandwich with Dijon & mozzarella di bufala, fries | 19,00\$ |
| Burger Kobe aux champignons, frites Kobe Beef burger with mushrooms & fries | 21,00\$ |
| Club Sandwich, frites Club Sandwich & fries | 17,00\$ |
| Fish and chips Fish and chips | 19,00\$ |
| Sélection de nos accompagnements Selection of our side dishes | |
| Asperges vapeurs à l'huile d'Olive Steamed Asparagus with olive oil | 6,00\$ |
| Rapini à la fleur d'ail Rapini with garlic | 6,00\$ |
| Radis au poivre et miel Radish with pepper and honey | 6,00\$ |
| Champignons sautés Sautéed Mushrooms | 6,00\$ |
| Frites maison à la Truffe Homemade truffled fries | 6,00\$ |
| Poêlée de haricots verts Pan seared green beans | 6,00\$ |

