



Appetizers

Lobster bisque \$14.00

\*\*\*\*

Roasted bone marrow with champagne vinaigrette  
and grilled bread \$14.00

\*\*\*\*

Arancini Milanese with tomato and basil \$12.00

Main courses

Shrimp and chorizo on spaghetti with garlic and olive oil \$32.00

\*\*\*\*

Pan-seared calf's liver with sautéed onion and red wine sauce served  
with mashed potatoes and roasted seasonal vegetables \$28.00

\*\*\*\*

Lentil and walnut loaf with homemade spice ketchup  
and vegetable quinoa \$26.00

Dessert

Bananas foster \$10.50

Entrées

Bisque de homard 14,00 \$

\*\*\*\*

Moelle rôtie avec vinaigrette au champagne sur pain grillé 14,00 \$

\*\*\*\*

Arancini milanais avec tomate et basilic 12,00 \$

Plats principaux

Crevettes et chorizo sur spaghettis à l'ail et huile d'olive 32,00 \$

\*\*\*\*

Foie de veau poêlé avec oignons sautés et sauce au vin rouge servi avec  
purée de pommes de terre et légumes de saison rôtis 28,00 \$

\*\*\*\*

Pain de lentilles et noix avec ketchup aux épices maison et  
quinoa aux légumes 26,00 \$

Dessert

Bananes flambées 10,50 \$