

Spécialités du Soir

Entrées

Consommé de bœuf avec orzo et légumes racines 12,50 \$
ou

Cocktail de crevettes nordiques californien 18,00 \$
ou

Ravioli au jaune d'œuf coulant avec sauce crémeuse à la truffe 23,00 \$

Plats Principaux

Saltimbocca de poulet avec pommes de terre lyonnaises et haricots verts 38,00 \$
ou

Linguine alle vongole, sauce au vin blanc, ail rôti et huile d'olive 34,00 \$
ou

Escalope de courge musquée avec sauce aux canneberges garnie de choux de Bruxelles façon cacio e pepe 32,00 \$

Dessert

Mi-cuit au chocolat avec crème glacée aux fraises 10,50 \$

.....

Appetizers

Beef consomme with orzo and root vegetables \$12.50
Or

California nordic shrimp cocktail \$18.00
Or

Runny egg yolk ravioli with creamy truffle sauce \$23.00

Main Courses

Chicken saltimbocca with lyonnaise potatoes and green beans \$38.00
Or

Linguine alle vongole with olive oil, roasted garlic and white wine sauce \$34.00
Or

Butternut squash schnitzel with cranberry sauce topped with cacio e pepe Brussels sprouts \$32.00

Dessert

Chocolate lava cake with strawberry ice cream \$10.50

Evening Specials