

Table d'Hôte

Choix de

Soupe Minestrone, Salade Maison, Salade César,
ou

Moules Marinara, Aubergine Parmesan (supplément de 5,00 \$)

Escalope de Poulet – Chicken Scallopini	38,00
<i>sautée avec poivrons, champignons, oignons, marsala, demi-glace et crème</i> <i>sautéed with peppers, mushrooms, onions, marsala, demi-glace and cream</i>	
Saumon Grillé – Grilled Salmon	40,00
Escalopes de Veau - Veal Scallopini	40,00
<i>sautées avec tomates séchées, pesto, crème et vin blanc</i> <i>sautéed with sun-dried tomatoes, pesto, cream and white wine</i>	
Crevettes sautées – Sautéed Shrimp	45,00
<i>sautées avec oignons verts, ail, origan, feta, sauce tomate et vin blanc</i> <i>sautéed with green onions, garlic, oregano, feta, tomato sauce and white wine</i>	
Côtelettes d'Agneau Grillées – Grilled Lamb Chops	53,00
<i>provenant d'un carré d'agneau de 1re qualité</i> <i>cut from a premium quality rack of lamb</i>	
Steak	53,00
<i>coupe New York AAA 14 onces • New York cut AAA 14 oz</i>	
Fettuccine du Jour*	38,00
<i>jeunes épinards, champignons sauvages, champignons crémini, ail, vin blanc et sauce à la crème</i> <i>baby spinach, wild mushrooms, cremini mushrooms, garlic, white wine and cream sauce</i>	
Pizza Del Momento*	30,00
<i>capicollo, champignons, poivrons, piments forts</i> <i>capicollo, mushrooms, peppers, hot peppers</i>	

Choix de

Dessert Maison
Café ou Thé régulier

Tous les plats ci-dessus sont servis avec choix de pâtes sauce tomate **ou**
légumes avec choix de riz ou pommes de terre rôties, à l'exception de *

All above plates are served with choice of pasta tomato sauce **or**
vegetables with choice of roasted potatoes or rice, except*

Aucune modification sur la table d'hôte • No modifications on the table d'hôte