

Nos entrées • Our Appetizers

Pain à l'Ail • Garlic Bread	4,50
Pain à l'Ail Gratiné • Garlic Bread with Cheese	7,50
Bruschetta	7,00
Bruschetta avec Fromage Feta • with Feta Cheese	9,50
Aubergine Parmesan • Eggplant Parmesan	10,00
Zucchini Frits • Fried Zucchini	17,00
Moules Marinara • Mussels Marinara	14,00
Saucisses Italiennes Sautées avec Poivrons • Sausage & Peppers	17,00
Calmars Frits • Fried Squid	25,00
Antipasto Chaud • Hot Antipasto (<i>zuchinis & calmars frits • fried zucchini & squid</i>)	26,00
Pieuvre Grillée de la Tunisie • Grilled Tunisian Octopus	26,00

Nos soupes • Our Soups

Minestrone	8,00
Tortellini in Brodo	8,00
Straciatella alla Romana	8,00

Nos salades • Our Salads

Maison • House	9,00	16,00
César • Caesar	9,00	16,00
Verte • Green	9,00	16,00
salade romaine avec concombres, oignons, échalotes, olives noires, fromage feta, vinaigrette à l'aneth romain lettuce with cucumbers, onions, shallots, black olives, feta cheese, dill dressing		
Ajoutez poulet grillé avec salade • Add grilled chicken with salad	10,00	

Avis - Allergie alimentaire

Veillez noter que les aliments préparés ici peuvent contenir ces ingrédients : lait, œufs, blé, soja, arachides, noix, poissons et fruits de mer.

Food Allergy Notice

Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: milk, eggs, wheat, soybean, peanuts, tree nuts, fish and shellfish.

Escalopes de veau • Veal Scallopini

Milanaise <i>escalope de veau panée • breaded veal cutlet</i>	29,00
Limone <i>avec citron • with lemon</i>	29,00
Pizzaiolla <i>origan, ail, vin blanc, sauce tomate • oregano, garlic, white wine, tomato sauce</i>	29,00
Parmesan <i>escalope de veau panée et gratinée • breaded veal cutlet au gratin</i>	30,00
Marsala <i>champignons, demi-glacé, vin Marsala • mushrooms, demi-glacé, Marsala wine</i>	30,00
Dijonnaise <i>moutarde de dijon, ail, vin blanc, crème • Dijon mustard, garlic, white wine, cream</i>	30,00
Champignons Sauvages • Wild Mushrooms <i>mélange de champignons, demi-glacé, ail, crème variety of mushrooms, demi-glacé, garlic, cream</i>	30,00

Nos viandes • Our Meats

Brochette de Poulet Grillée • Grilled Chicken Brochette	24,00
Poulet Parmesan Classique • Classic Chicken Parmesan	26,00
Poulet Cacciatore • Chicken Cacciatore <i>poivrons, champignons, oignons, vin blanc, sauce tomate peppers, mushrooms, onions, white wine, tomato sauce</i>	25,00
Poulet de la Casa • Chicken de la Casa <i>ail, moutarde de dijon, tomates séchées, échalotes, vin blanc, crème garlic, Dijon mustard, sun-dried tomatoes, green onions, white wine, cream</i>	26,00
Poulet Marsala • Chicken Marsala <i>champignons, demi-glacé, vin Marsala mushrooms, demi-glacé, Marsala wine</i>	26,00
Côtelettes d'Agneau • Lamb Chops <i>provenant d'un carré d'agneau de 1ère qualité • cut from a premium quality rack of lamb</i>	42,00
Steak <i>coupe New York AAA 14 onces • New York cut AAA 14 oz</i>	43,00
Foie de Veau aux Échalottes • Calf Liver with Green Onions <i>échalottes, vin blanc, demi-glacé • green onions, white wine, demi-glacé</i>	28,00

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

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

Nos fruits de mer • Our Seafood

Moules Marinara & Frites* • Mussels Marinara & Fries*	22,00
Moules Dijonnaises & Frites* • Mussels Dijonnaise & Fries*	23,00
Crevettes Grillées • Grilled Shrimps	30,00
Crevettes All' Aglio • Shrimps All' Aglio <i>crevettes sautées à l'ail • shrimps sauteed with garlic</i>	31,00
Crevettes Frà Diavolo • Shrimps Frà Diavolo <i>crevettes arrosées d'une sauce tomate épicée • shrimps in spicy tomato sauce</i>	31,00
Crevettes Sambucca • Shrimps Sambucca <i>crevettes avec tomates séchées, sambucca, ail et crème shrimps with sundried tomatoes, sambucca, garlic and cream</i>	32,00

Nos poissons • Our Fish

Fish & Chips*	24,00
---------------	-------

Saumon Grillé de l'Atlantique • Grilled Atlantic Salmon	28,00
Saumon de l'Atlantique Poché Vivaldi • Poached Atlantic Salmon Vivaldi <i>poireaux, échalotes, épinards, crème, vin blanc leeks, green onions, spinach, cream, white wine</i>	30,00

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*

Une sélection de nos mets sans gluten • A selection of our gluten-free dishes:

Steak
Brochette de Poulet Grillée • Grilled Chicken Brochette
Côtelettes d'Agneau • Lamb Chops
Crevettes Grillées • Grilled Shrimps
Crevettes Frà Diavolo • Shrimps Frà Diavolo
Crevettes All' Sambucca • Shrimps All' Sambucca
Saumon Grillé de l'Atlantique • Grilled Atlantic Salmon

Nos pâtes • Our Pasta

Spaghettini Bolognese	19,00	Spaghettini Napolitana	18,00
Fettuccine Alfredo <i>crème, fromage parmesan, beurre cream, parmesan cheese, butter</i>	23,00	Fettuccine Con Pollo & Crema <i>poulet, tomates séchées, ail, vin blanc, crème chicken, sun-dried tomatoes, garlic, white wine cream</i>	25,00
Penne Romanoff <i>sauce tomate, crème, vodka, échalottes tomato sauce, cream, vodka, shallots</i>	23,00	Fettuccine Salmone Affumicato <i>saumon fumé artisanal, vodka, échalotes, crème artisanal smoked salmon, vodka, green onions, cream</i>	26,00
Fettuccine Gigi <i>capicollo, champignons, échalotes, vin blanc, sauce rosée capicollo, mushrooms, green onions, white wine, rosé sauce</i>	21,00	Linguine Primavera <i>légumes variés, sauce tomate mixed vegetables, tomato sauce</i>	21,00
Spaghettini Putanesca <i>anchois, ail, câpres, olives kalamata, sauce tomate anchovies, garlic, capers, kalamata olives, tomato sauce</i>	20,00	Spaghettini Aglio & Olio <i>ail, huile d'olive • garlic, olive oil</i>	18,00
Tortellini la Contessa (<i>viande • meat</i>) <i>échalotes, champignons, piments forts, kalamata olives, poivrons, sauce rosée, parmesan shallots, mushrooms, hot peppers, kalamata olives, rosé sauce, parmesan</i>	22,00	Penne Salsiccia <i>saucisse italienne maison, poivrons, oignons, champignons, sauce tomate, vin blanc home-made italian sausage, peppers, onions, mushrooms, tomato sauce, white wine</i>	22,00
Linguine Amalfitana <i>crevettes, palourdes, pétoncles, moules, calmars, échalotes, ail, vin blanc, sauce tomate shrimps, clams, scallops, mussels, squid, green onions, garlic, white wine, tomato sauce</i>	36,00	Tortellini Rosé <i>farci à la viande • stuffed with meat</i>	21,00
Gnocchi de la Casa <i>sauce rosée épicée • spicy rosé sauce</i>	21,00	Gnocchi Gorgonzola <i>crème, fromage Gorgonzola • cream, Gorgonzola cheese</i>	23,00
Linguine Vongole <i>sauce tomate et palourdes tomato and clam sauce</i>	22,00	Penne All'Arrabiata <i>sauce tomate épicée • spicy tomato sauce</i>	19,00

Nos assiettes gratinées • Our Baked Dishes

Linguine Tétrazini <i>poulet, ail, moutarde de dijon, vin blanc, crème chicken, garlic, dijon mustard, white wine, cream</i>	26,00	Lasagne • Lasagna	23,00
Aubergine Parmesan • Eggplant Parmesan	25,00		
<i>(servie avec choix de pâtes sauce tomate ou légumes avec choix de riz ou pommes de terre rôties) (served with choice of pasta tomato sauce or vegetables with choice of roasted potatoes or rice)</i>			

*Des pâtes sans gluten sont disponibles sur demande pour le plat principal seulement. Des frais supplémentaires de 2,50 \$ seront ajoutés au coût de vos pâtes.

*Gluten free pasta is available upon request for main course only. An additional charge of \$2.50 will be added to the cost of your pasta.

Pizza

	10"	12"
Fromage • Cheese	13,00	16,50
Pepperoni	15,00	19,50
Toute Garnie • All dressed	16,00	20,50
Bacon & Oignons • Bacon & Onions	15,00	19,50
Figlia <i>champignons, épinards, oignons caramélisés, piments forts</i> <i>mushrooms, spinach, caramelized onions, hot peppers</i>	15,00	19,50
Napoletana <i> anchois, champignons, ail, parmesan, origan</i> <i> anchovies, mushrooms, garlic, parmesan, oregano</i>	15,00	19,50
Végétarienne • Vegetarian <i>champignons, poivrons, olives noires, cœurs d'artichaut, tomates, oignons</i> <i>mushrooms, peppers, black olives, artichoke hearts, tomatoes, onions</i>	16,00	20,50
De La Casa <i>bruschetta, cœurs d'artichauts, olives kalamata</i> <i>bruschetta, artichoke hearts, kalamata olives</i>	16,00	20,50
Classico <i>Toute garnie avec bacon & oignons</i> <i>All dressed with bacon & onions</i>	17,00	23,50
Padrino <i>saucisse italienne maison, oignons caramélisés, piments forts</i> <i>home-made italian sausage, caramelized onions, hot peppers</i>	15,00	19,50
Suprême <i>saucisse italienne maison, capicollo, pepperoni, champignons</i> <i>home-made italian sausage, capicollo, pepperoni, mushrooms</i>	17,25	24,25
Capriccio <i>saucisse italienne maison, champignons, tomates séchées, oignons</i> <i>home-made italian sausage, mushrooms, sun-dried tomatoes, onions</i>	17,25	24,25
Preferita <i>saucisse italienne maison, capicollo, bacon, champignons</i> <i>home-made italian sausage, capicollo, bacon, mushroom</i>	17,25	24,25
Numero Uno <i>toute garnie avec oignons, piments forts, saucisse italienne maison</i> <i>all dressed with onions, hot peppers, home-made italian sausage</i>	17,25	24,25
Extra		
Légumes * Vegetables	1,25	2,25
Viandes * Meat	2,50	4,00
Fromage * Cheese	3,00	4,00

*Toutes nos pizzas sont garnies de sauce à pizza et fromage mozzarella * All our pizzas are garnished with pizza sauce and mozzarella cheese

Sous-marin Vivaldi • Vivaldi Sub

Saucisse italienne maison avec oignons frits, fromage mozzarella, salade de choux, vinaigrette crémeuse et tomates fraîches
Home-made italian sausage with fried onions, mozzarella cheese, cole slaw, creamy dressing and fresh tomatoes

18,00