

Table d'Hôte

Choix de

Soupe Minestrone, Salade Maison, Salade César,

ou

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

Escalope de Poulet – Chicken Scallopini	40,00
<i>avec poivrons, oignons, champignons, vin Marsala, demi-glace et crème with peppers, mushrooms, onions, Marsala wine, demi-glace and cream</i>	
Saumon Grillé – Grilled Salmon	42,00
Escalopes de Veau - Veal Scallopini	42,00
<i>avec poivre vert (Madagascar), brandy, poivre noire concassé, demi-glace et crème with green peppercorns (Madagascar), brandy, cracked black pepper, demi-glace and cream</i>	
Crevettes sautées - Sautéed Shrimp	45,00
<i>à l'ail avec câpres, origan, vin blanc et citron with garlic, capers, oregano, white wine and lemon</i>	
Côtelettes d'Agneau Grillées – Grilled Lamb Chops	56,00
<i>provenant d'un carré d'agneau de première qualité cut from a premium quality rack of lamb</i>	
Steak	56,00
<i>coupe New York AAA 14 onces • New York cut AAA 14 oz</i>	
Fettuccine du Jour*	40,00
<i>avec crevettes, poulet et échalotes (sauce tomate épicée) with shrimp, chicken and shallots (spicy tomato sauce)</i>	
Pizza du moment*	32,00
<i>saucisse italienne maison, rapini et tomates séchées home-made italian sausage, rapini and sun-dried tomatoes</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