

Les potages

Soupe à l'oignon gratinée de fromage suisse ou mozzarella 7,95

Potage minestrone 5,50

Potage du moment 4,50

Les entrées et salades

Salade maison 5,25

Fondue parmesan à l'italienne 8,95

Salade du marché 8,50

Pilons de canards glacés balsamique érable 10,95

Salade Caesar 9,00 Pour 2 17,50

Saucisses italiennes sauce Pomodoro 8,95

Moules Marinière 9,75

Le gâteau de crabe 9,95

Joue de veau au Porto 12,95

Cocktail de crevettes 12,00

Bruschetta « maison » 8,50

Gratin d'aubergines « Milanaise » 9,25

Croustillant de chèvre chaud, pommes et noix 9,95

Feuilleté d'asperges et crevettes de Matane, sauce Mornay 9,95

Escargots à l'ail et sa garniture 7,95

gratinés 9,50

Sauté de calmars 8,50

Au choix : à l'ail et citron, nature et ses sauces ou orange et gingembre

Rouleau de prosciutto et asperges, caramel balsamique 8,75

Les pizza

Pâte mince

À compter de 16 h 30

Tous nos plats (portion complète) incluent le potage du moment ou la salade maison

Napolitana 10,50
Sauce tomate, mozzarella

Cacciatore 16,95
Sauce tomate, poulet, poivrons, oignons rouges, coriandre, mozzarella

Prosciutto 17,95
Sauce tomate, prosciutto, mozzarella, parmesan, laitue roquette

Dante 18,75
Sauce tomate, jambon, tomates cerises confites, oignons rouges, champignons, parmesan

Bresaola 18,50
Sauce tomate, Bresaola (viande de bœuf séchée), tomates fraîches, parmesan, laitue roquette

Fonduta 19,95
Huile d'olive extra vierge et quatre fromages : chèvre, parmesan, gruyère, mozzarella

Palourdes 16,95
Sauce tomate, palourdes, dés de tomates, échalotes, ail, mozzarella

Canadiana 15,95
Sauce tomate, pepperoni, poivrons doux, champignons, mozzarella

Marguerita 17,95
Sauce tomate, crevettes de Matane, ail, mozzarella

Giardiniera 17,75
Brocoli, chou-fleur, zucchini, champignons, poivrons doux, asperges, oignons, sauce tomate ou béchamel, mozzarella

Salmone 17,95
Huile d'olive, saumon fumé, câpres, oignons rouges, fromage provolone

Evangelista 16,95
Sauce tomate, saucisses italiennes, mozzarella

Al Pesto 16,25
Pesto, tomates fraîches, parmesan

Elba 19,25
Sauce tomate, aubergines grillées, poivrons rôtis, tomates séchées, oignons rouges, fromage provolone

Pescatora 18,25
Sauce tomate, pepperoni, saucisses italiennes, bacon, mozzarella

Maraîchère 19,95
Sauce tomate, zucchini, poivrons doux, champignons, épinards, oignons, fromage brie

Ajout de garniture au choix

Champignons, poivrons verts et rouges, oignons rouges, olives noires, sauce tomate ou béchamel 2,25

Fromage mozzarella, parmesan ou cottage, bacon, jambon, pepperoni, prosciutto, poulet, saucisses italiennes, crevettes de Matane, pesto, tomates séchées, tomates cerises confites, piments jalapeño, cœurs d'artichaut 3,25

Tous nos plats (portion complète) incluent le potage du moment ou la salade maison

Pâtes sans gluten
disponibles
1/2 portion + 2,25 \$
1 portion + 3 \$

Les spaghetti

	1/2 port.	1 port.		1/2 port.	1 port.
Spaghetti Pomodoro <i>Dés de tomates, échalotes, ail, vin blanc, touche de sauce tomate</i>	11,25	14,75	Spaghetti aux moules à l'italienne <i>Moules fraîches mijotées dans une sauce tomate avec échalotes et petits légumes</i>	16,25	21,50
Spaghetti sauce à la viande <i>Merveilleux mélange de viande et d'épices qui rend cette sauce inoubliable</i>	12,50	16,50	Spaghetti aux tomates séchées <i>Huile d'olive, tomates séchées, pesto, échalotes et olives noires</i>	17,75	23,50
Spaghetti pepperoni <i>Pepperoni et sauce à la viande</i>	13,95	18,50	Spaghetti aux crevettes <i>Savoureux mélange de crevettes, champignons, poivrons doux, oignons sautés au beurre, nappé de sauce tomate</i>	18,95	25,25
Spaghetti Farfalu <i>Populaire depuis 1976! Les trois sauces : tomate, à la viande et boulettes de viande</i>		18,95	Spaghetti « des Pros » <i>Oignons, poivrons doux, céleri, champignons, poulet, crevettes, sauce à la viande, gratiné</i>	18,95	25,25
Spaghetti boulettes de viande <i>Une recette typiquement italienne, les boulettes sont dodues et tendres</i>	13,95	18,50	Spaghetti alla Gigi <i>Riche mélange de pâtes, prosciutto, champignons, échalotes, crème rosée et parmesan</i>	19,75	26,25
Spaghetti au gratin <i>Sauce à la viande, recouvert de fromage, gratiné au four</i>	14,25	18,50	Spaghetti « Fruits de mer » <i>Pétoncles, chair de crabe et de homard, crevettes, palourdes, sauce blanche ou rosée</i>	22,50	28,50
Spaghetti cacciatore <i>Cubes de poulet, poivrons doux, oignons, champignons, céleri, sautés au beurre, recouvert de sauce tomate</i>	14,75	19,50	Spaghetti « Spécial Dupont » <i>Chair de homard et de crabe, pétoncles, crevettes de Matane, vin blanc, sauce à la crème rosée relevée à l'estragon</i>		31,50
Spaghetti aux escargots <i>Escargots, dés de tomates fraîches, échalotes, ail, vin blanc, légèrement tomate</i>	14,75	19,50			
Spaghetti au pesto <i>Basilic, noix de pin, parmesan, ail, huile d'olive</i>	15,75	20,75			

Les pâtes au four

Lasagna <i>Sauce à la viande, fromage cottage et mozzarella</i>	14,25	18,50
Lasagne maison <i>Sauce à la viande, pepperoni, poivrons, champignons et mozzarella</i>	14,95	19,95
Lasagne jardinière <i>Zucchini, chou-fleur, brocoli, carottes, sauce tomate, béchamel et mozzarella</i>	14,95	19,95
Manicotti maison <i>Pâtes farcies aux épinards et bœuf, sauce tomate et béchamel, gratinées</i>	17,95	21,95

Spécial enfants

10 ans et moins

Incluant profiteroles au chocolat ou aux framboises ou gâteau, verre de lait, jus ou boisson gazeuse

Au choix..... 7,95

Les lasagnes maison ou lasagna ou les pâtes et sauce au choix :

Sauces : tomate, à la viande, au gratin ou Alfredo
Pâtes : fettucine, spaghetti, pennine ou tortellini

Fromages et noix

6,50

Au choix : brie double crème, bleu danois, Victor et Berthold, chèvre des neiges

Nouveau

Les volailles

Paillarde de poulet <i>Suprême de poulet mariné aux fines herbes, grillé, accompagnée de fettucine Alfredo rosé et légumes de saison</i>	19,95	Poulet grillé au citron <i>Poitrine de poulet grillée, sauce citron, champignons et aneth, servie avec linguini et légumes de saison</i>	20,50
Escalope de poulet « Parmigiana » <i>Escalope de poulet panée, recouverte de sauce tomate et gratinée, accompagnée de notre spaghetti sauce à la viande</i>	19,95	Escalope de poulet « Milanaise » <i>Escalope de poulet panée, accompagnée de notre spaghetti sauce à la viande</i>	18,95

Tous nos plats (portion complète) incluent le potage du moment ou la salade maison

Pâtes sans gluten
disponibles
1/2 portion + 2,25 \$
1 portion + 3 \$

Les pâtes fraîches

	1/2 port.	1 port.		1/2 port.	1 port.
Pennine Arrabiata Sauce tomate piquante	14,25	18,95	Tortellini Mamma Rosa Pâtes farcies au veau et au fromage, échalotes, fromage parmesan, sauce à la crème rosée	18,25	24,50
Pennine Romanoff Sauce à la crème rosée, parmesan, flambés à la vodka	18,25	24,25	Fazzolloti Napoli Pâtes farcies aux champignons et prosciutto, tombée de tomates fraîches et fromage de chèvre	18,25	24,50
Pennine au lapin Chair de lapin, champignons, céleri, carottes, oignons rouges, poivrons, ail et échalotes, déglacé au vin, aromates	17,25	22,95	Linguini di Pollo Poulet, asperges, champignons, crème et parmesan	16,75	21,95
Fettucine maraîcher Poivrons rôtis, fenouil, courgettes, poireau, oignons, champignons, carottes, dés de tomate, vin blanc, fond de volaille et aromates, légèrement crémé	15,50	19,95	Linguini aux tomates cerises confites Tomates cerises confites, échalotes, ail, huile d'olive, touche de sauce tomate	17,75	23,50
Fettucine Calabrese Saucisses italiennes, poivrons rôtis, vin blanc, ail, échalotes, sauce légèrement tomatée	15,50	20,50	Linguini au confit d'agneau Agneau confit, dés de tomates, oignons rouges, échalotes, poivrons, champignons, fond d'agneau, vin blanc, aromates	17,25	22,95
Fettucine Alfredo rosé ou blanc Délicieux mélange de pâtes, beurre, crème et fromage parmesan	16,75	21,95	Linguini à l'effiloché de veau Effiloché de veau à la bière rousse, asperges, mirepoix, fond de veau, épices cajun	17,75	23,50
Fettucine au confit de canard Canard confit, champignons, échalotes, demi-glace, crème et parmesan	17,75	23,50	Linguini « Frutti di mare » Palourdes, moules, calmars, crevettes, vin blanc, dés de tomates, aromates	19,25	25,75
Fettucine au pesto de tomates séchées Pesto de tomates séchées, champignons sautés, vin blanc, recouvert de roquette	16,75	21,95	Linguini « Vongole » maison Beurre, palourdes, oignons, dés de tomates, vin blanc, aromates	17,95	23,75
Fettucine Carbonara Lardons, parmesan, échalotes, déglacé au vin blanc, crème	18,25	24,50	Linguini fleur d'ail et crevettes Fleur d'ail, crevettes tigrées, dés de tomates, vin blanc	19,25	25,50

Les viandes et spécialités de la maison

Scaloppini Picata Lemone Escalope de veau aux câpres et au citron, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison	23,50	Filet mignon 5 onces Tendre filet mignon de bœuf servi avec légumes et au choix : salade du marché, salade Caesar ou spaghetti Pomodoro	26,95
Scaloppini di Palermo Escalope de veau garnie de prosciutto, fromage suisse, tomates fraîches, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison	27,50	Saumon miel et moutarde Mariné au miel et à la moutarde, grillé, servi avec fettucine Alfredo et légumes de saison	22,75
Escalope de veau « Milanaise » Jeune veau tendre pané, accompagné de spaghetti sauce à la viande	22,50	Joues de veau au Porto Braisées dans un fond de veau et porto, servies avec pâtes et légumes de saison	25,95
Escalope de veau « Parmigiana » Jeune veau tendre pané, recouvert de sauce tomate, gratiné, accompagné de spaghetti sauce à la viande	23,95	Bavette de bœuf grillée à l'échalote Nappée de sauce au vin rouge à l'échalote, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison	20,95
Escalope de veau aux champignons Escalope de veau nappée de sauce demi-glace aux champignons légèrement crémée, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison	24,50	Osso Buco Milanaise Tendre jarret de veau lentement mijoté dans un concassé de tomates au vin blanc et aromates, servi avec pâtes et légumes de saison	27,50
Salade tiède au confit de canard Servie avec vinaigrette balsamique à l'érable	20,50	Jarret d'agneau braisé à l'ail confit Servi avec pâtes et légumes de saison	28,50
Duo de saucisses « William » Saucisses Toulouse et Weisswurst servi avec salade du marché	19,95	Moules (servi avec salade du marché) Marinière ou porto et fromage bleu	19,95

Gratin Dauphinois suppl. 3,00

Bières

Carlsberg (Danemark, blonde) 5 %	6,50	L'Alchimiste - Claire (Québec, blonde) 5 %	6,25
Belle Gueule Originale (Québec, ambrée) 5,2 %	6,25	L'Alchimiste - Bock de Joliette (Québec, rousse) 6 %	6,25
Belle Gueule Rousse (Québec, rousse) 5,2 %	6,25	L'Alchimiste - Écossaise (Québec, brune) 5 %	6,25
St-Ambroise Pale Ale (Québec, ambrée) 5 %	6,50	Kronenbourg 1664 (France, blonde) 5 %	7,25
Cheval Blanc (Québec, blanche) 5 %	6,50	Stella Artois (Belgique, blonde) 5,2 %	7,95
Mooselight (Nouveau-Brunswick, blonde) 4 %	6,50	Beck's désalcoolisée (Allemagne, blonde) 0 %	6,50

Apéritifs & Digestifs

Vin apéritif (Martini, St-Raphaël)	6,50	Sambuca, Amaretto, Amarulla	6,95
Pineau des Charentes	7,95	Courvoisier, Grand Marnier	7,95
Bloody Caesar, Bloody Mary, Pink Lady, Gimlet, etc.	7,95	Café Brésilien, Espagnol, Irlandais	9,95
Rhum & Coke, Gin Tonic, Vodka Orange, etc.	6,50	Café Raphaël - Le café maison (Amarula - Sambuca) ..	9,95

Cocktails

	sans alcool	alcoolisé
Daiquiri aux fraises	5,95	8,25
Pina Colada	5,95	8,25
Mojito		8,25
Margarita		8,25

Sangria

	verre	½ pichet	pichet
.....	7,95	22,95 ..	31,95

« Cooler »

Smirnoff Ice	7,95
---------------------------	------

Eau

Eau minérale Eska verre 3.95	750 ml	7,95
San Pelligrino	500 ml	5,95
Eau de source Naya	500 ml	2,95

Portos

Taylor Fladgate LBV	7,95
10 ans Tawny Taylor Fladgate	11,95

Carte des vins

* Importation privée

Rouges

	12	1/4b	1/2b	b
Italie				
*Tenute Girolamo, Primitivo (Zinfandel)/Montepulciano, Puglia, IGT 2011	7	11	19	28
*Costanza Migrante, Syrah, Sicilia, IGT 2011	8	-	25	38
*Poggio Nardone Rivus, Sangiovese/Canaiolo/Trebbiano, Toscana, IGT 2011	9	-	27	40
*Fiore Nero Chianti, Sangiovese/Canaiolo, Toscana, DOCG 2011	9	-	27	40
*Monte del Frà, Valpolicella Classico, Corvina/Rondinella, Venezie, DOC 2011	9	-	27	41
Masi Campofiorin, Corvina Veronese, Venezie, IGT 2009	-	(375 ml)	26	49
*Redinoce, Balia Di Zola, Sangiovese, Emilia-Romagna, IGT 2007	-	-	-	49
Zenato Ripassa, Valpolicella Ripasso Superiore, Corvina/Rondinella/Molinara, Venezie, DOC 2009	-	-	-	51
*Fattoria di Sorbaiano, Rosso delle Miniere, Sangiovese/Cabernet-Franc, Montescudaio, DOC 2004	-	-	-	57
France				
*Château Pech-Céleyran, Domaine Tour du Pech, Merlot/Cabernet-Sauvignon, VDP d'Oc, 2011	8	-	24	33
*Domaine de Viaud, Merlot/Cabernet-Franc, Bordeaux Supérieur, AOC 2002	-	-	-	49
Espagne & États-Unis				
Laguna de la Nava, Tempranillo/Grenache, Valdepeñas Gran Reserva, 2006	-	-	-	36
Cabernet-Sauvignon, Sterling Vineyards, Vintner's Collection, Central Coast, California 2010	-	-	-	38

Blancs & Rosé

Italie				
*Cafferro di Ferasin, Ai Casoni, Pinot Grigio, Venezie, DOC	7	11	20	30
Melini, Orvieto Classico, Trebbiano, Umbria, DOC	-	(375 ml)	19	32
*Monte del Frà, Cà del Magro, Custoza Superiore, Garganega/Trebbiano/Riesling, Venezie DOC	-	-	-	48
France				
*Château Pech-Céleyran, Domaine Tour du Pech, Sauvignon Blanc, VDP d'Oc, AOC	8	-	24	33
*Domaine des Montarels, Chardonnay, VDP Côtes de Thongue, AOC	9	-	28	42
*Domaine de Montmarin, Le Bosquet Rosé , Grenache/Syrah, VDP Côtes de Thongue, IGP	9	-	25	37