

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 Caesar 9,00 Pour 2 ...	17,50	Saucisses italiennes sauce Pomodoro	8,95
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	Sauté de calmars	8,95
	gratinés		<i>Au choix : à l'ail et citron, nature et ses sauces</i>
Le gâteau de crabe, sauce poivrons rôtis	9,95		

Les pizza

Pâte mince

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

Napolitana	10,50	Cacciatore	16,95
<i>Sauce tomate, mozzarella</i>		<i>Sauce tomate, poulet, poivrons, oignons rouges, coriandre, mozzarella</i>	
Prosciutto	17,95	Dante	18,75
<i>Sauce tomate, prosciutto, mozzarella, parmesan, laitue roquette</i>		<i>Sauce tomate, jambon, tomates cerises confites, oignons rouges, champignons, parmesan</i>	
Bresaola	18,50	Fonduta	19,95
<i>Sauce tomate, Bresaola (viande de bœuf séchée), tomates fraîches, parmesan, laitue roquette</i>		<i>Huile d'olive extra vierge et quatre fromages : chèvre, parmesan, gruyère, mozzarella</i>	
Salmone	17,95	Canadiana	15,95
<i>Huile d'olive, saumon fumé, câpres, oignons rouges, fromage provolone</i>		<i>Sauce tomate, pepperoni, poivrons doux, champignons, mozzarella</i>	
Marguerita	17,95	Giardiniera	17,75
<i>Sauce tomate, crevettes de Matane, ail, mozzarella</i>		<i>Brocoli, chou-fleur, zucchini, champignons, poivrons doux, asperges, oignons, sauce tomate ou béchamel, mozzarella</i>	
Al Pesto	16,25	Elba	19,25
<i>Pesto, tomates fraîches, parmesan</i>		<i>Sauce tomate, aubergines grillées, poivrons rôtis, tomates cerises confites, oignons rouges, fromage provolone</i>	
Pescatora	18,25		
<i>Sauce tomate, pepperoni, saucisses italiennes, bacon, mozzarella</i>			

Ajout de garniture au choix

<i>Champignons, poivrons verts et rouges, oignons rouges, olives noires, sauce tomate ou béchamel</i>	2,25	<i>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</i>	3,25
---	------	--	------

À compter de 16 h 30

Pâte à pizza sans gluten + 3

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

Les pâtes au four

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

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

EXTRAS

Boulette de viande	1,00	Sauce tomate ou Arrabiata	2,25
Champignons sautés	3,25	Sauce à la viande	2,50
Fromage (mozzarella, suisse, provolone, au choix)	3,25	Sauce Alfredo (1/2 portion)	3,25
Crevettes tigrées (5)	6,00 (1 portion)	4,75

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.
Fettucine Alfredo rosé ou blanc <i>Délicieux mélange de pâtes, beurre, crème et fromage parmesan</i>	16,75	21,95	Pennine Arrabiata <i>Sauce tomate piquante</i>	14,25	18,95
Fettucine Carbonara <i>Lardons, parmesan, échalotes, déglacé au vin blanc, crème</i>	18,25	24,50	Pennine Romanoff <i>Sauce à la crème rosée, parmesan, flambés à la vodka</i>	18,25	24,25
Fettucine marâcher <i>Poivrons rôtis, fenouil, courgettes, poireau, oignons, champignons, carottes, dés de tomate, vin blanc, fond de volaille et aromates, légèrement crémé</i>	15,50	19,95	Pennine au lapin <i>Chair de lapin, champignons, céleri, carottes, oignons rouges, poivrons, ail et échalotes, déglacé au vin, aromates</i>	17,25	22,95
Fettucine au pesto de tomates séchées <i>Pesto de tomates séchées, champignons sautés, vin blanc, recouvert de roquette</i>	16,75	21,95	Tortellini Mamma Rosa <i>Pâtes farcies au veau et au fromage, échalotes, fromage parmesan, sauce à la crème rosée</i>	18,25	24,50
Fettucine Calabrese <i>Saucisses italiennes, poivrons rôtis, vin blanc, ail, échalotes, sauce légèrement tomatée</i>	15,50	20,50	Fazzolloti Napoli <i>Pâtes farcies aux champignons et prosciutto, tombée de tomates fraîches et fromage de chèvre</i>	18,25	24,50
Fettucine au confit de canard <i>Canard confit, champignons, échalotes, demi-glace, touche de crème et parmesan</i>	17,75	23,50	Linguini au confit d'agneau <i>Agneau confit, dés de tomates, oignons rouges, échalotes, poivrons, champignons, fond d'agneau, vin blanc, aromates</i>	17,25	22,95
			Linguini « Frutti di mare » <i>Palourdes, moules, calmars, crevettes, vin blanc, dés de tomates, aromates</i>	19,25	25,75

Les viandes et spécialités de la maison

Scaloppini di Palermo <i>Escalope de veau garnie de prosciutto, fromage suisse, tomates fraîches, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison</i>	27,50	Saumon miel et moutarde <i>Mariné au miel et à la moutarde, grillé, servi avec fettucine Alfredo et légumes de saison</i>	22,75
Escalope de veau « Milanaise » <i>Jeune veau tendre pané, accompagné de spaghetti sauce à la viande</i>	22,50	Joues de veau au Porto <i>Braisées dans un fond de veau et porto, servies avec pâtes et légumes de saison</i>	25,95
Escalope de veau « Parmigiana » <i>Jeune veau tendre pané, recouvert de sauce tomate, gratiné, accompagné de spaghetti sauce à la viande</i>	23,95	Bavette de bœuf grillée à l'échalote <i>Nappée de sauce au vin rouge à l'échalote, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison</i>	20,95
Escalope de veau aux champignons <i>Escalope de veau nappée de sauce demi-glace aux champignons légèrement crémée, servie avec spaghetti Pomodoro et légumes de saison</i>	24,50	Osso Buco Milanaise <i>Tendre jarret de veau lentement mijoté dans un concassé de tomates au vin blanc et aromates, servi avec pâtes et légumes de saison</i>	27,50

Les volailles

Escalope de poulet « Milanaise » <i>Escalope de poulet panée, accompagnée de notre spaghetti sauce à la viande</i>	18,95	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		

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