

Salle privée disponible, informez-vous !

Menu de groupe :

**Entrées incluses à votre table d'hôte :**

Potage aux pois vert et lardons

Salade de Roquette, radicchio, endives, vinaigrette aux pacanes rôties et parmesan

Salade César maison

Arancini : boules de riz à la saucisse, basilic, bocconcini et coulis de tomates +2  
(Cette entrée sera proposée d'office à votre menu pour un supplément de 2\$)

.

**À choisir un maximum de 4 plats principaux pour composer votre menu et nous le confirmer par téléphone une semaine à l'avance, merci.**

Penne à la tomate, ail et basilic 28

Penne sauce tomate, basilic, origan et chair à saucisse épicée maison 31.75

Penne à la crème et parmesan 29.75

Moule et frite à la sauce italienne : Sauce tomate, vin blanc et légumes 34.00

Moule et frite à la marinière : Vin blanc et légumes 33.00

Saumon au four, mélange d'épices maison et aneth  
/ polenta et légumes de saison 38.75

Saltimbocca : Escalope de poulet roulée et farcie de proscuitto, basilic frais et bocconcini fondant, pesto de roquette et pistaches / polenta et légumes de saison 39.75

Risotto de crevettes d'Argentine, sopressata, pois vert,  
fromage Grana Padano / légumes de saison 42.00

Onglet de bœuf, sauce Marsala et oignons frits 45.00

.

**Duo de desserts inclus dans votre table d'hôte**

Duo de desserts maison : beignets au calvados et sauce au caramel tiède à la fleur de sel  
/ gâteau au fromage sur compote de fraises-basilic et amandes grillées.

**Café régulier ou infusion inclus**