



# Bonne année 2019

Jole, santé et réussites à tous! *L'équipe Roberta*

Salade de de crevettes, pieuvre et olives sur purée de pois verts 14,50\$  
*Shrimp, octopus and olive salad on a green pea purée*

Saumon Gravlax mariné à la betterave et à l'aneth / *Beet and dill marinated Salmon Gravlax* 12,50\$

Artichauts et chèvres chaud avec tomates confites, arrosé de Balsamumm 14,50\$  
*Artichokes and warm Goat's cheese with tomato confits and Balsamumm Drizzle*

Tartare de thon frais / *Fresh Tuna Tartar* 14,50\$

DUO : Prosciutto di Parma e Mozzarella « Fiori di Latte » 12,50\$

Frittura di Pesce: Crevettes et Calmars Frits / *Fried Calamari and Shrimp* 14,50\$

Feuilleté à l'effiloché de lapin et sauce aux champignons / *Frayed Rabbit puff pastry on a mushroom sauce* 10,50\$

Risotto au beurre de truffe noir et huile de truffe blanche avec fromage Crotonese 16,50\$  
*Risotto with white truffle oil, black truffle butter and Crotonese cheese*

MOZZARELLA di BUFFALA 100g/10,50\$

ZUPPA O INSALATA

Penne Maisons dans une sauce bolognaise de veau « BIO » / *Homemade Penne in an ORGANIC Veal Bolognese sauce* 24,95\$

Spaghetti maison dans une sauce tomate rôtie lentement, mozzarella di Bufala et basilic frais 26,95\$  
*Homemade spaghetti in a slow roasted tomato sauce with mozzarella di Bufala and fresh basil*

Rigatoni Maisons dans une sauce crémeuse aux champignons porcini, noix de pins et tombée de pancetta croustillante 28,95\$  
*Homemade Rigatoni in a creamy Porcini mushroom sauce and pine nuts, topped with crispy pancetta*

Fettuccini maison dans une sauce crémeuse au pesto de roquette sur émincée de veau rôti à l'anis 28,95\$  
*Homemade Fettuccini in a creamy arugula pesto sauce on a roasted veal and anis stew*

Linguini maison sauce au pesto de roquette sur nage de Fruits de Mer au safran 29,95\$  
*Homemade Linguini in an arugula pesto sauce, on a saffron Sea Food « zuppetta »*

Gnocchi maison sauce au beurre de truffe noire avec huile de truffe blanche, tombée de fromage crotonese 29,95\$  
*Homemade Gnocchi in a black truffle butter sauce and white truffle oil topped with crotonese cheese slivers*

Lapin rôti lentement au vin blanc, romarin frais et huile d'olive avec de légumes et pommes de terre 25,95\$  
*Slow roasted Rabbit in white wine, rosemary and olive oil served with vegetables and potatoes*

Suprême de poulet pané, farci de fromage et prosciutto, sauce moutarde, miel et Cayenne, légumes et pommes de terre 28,95\$  
*Breaded chicken supreme stuffed with cheese and prosciutto on a Honey-Mustard-Cayenne sauce, vegetables and potatoes*

Magret de Canard poêlé à l'orange et tombée de pistaches grillées, légumes et pommes de terre 29,95\$  
*Pan seared Duck "Magret" in an orange sauce with roasted pistachios, served with vegetables and potatoes*

Maialino al forno: Cochonnet du Québec rôti lentement au vin blanc, romarin frais et huile d'olive, légumes et pommes de terre 26,95\$  
*Slow roasted Quebec Piglet in white wine, fresh rosemary and olive oil served with vegetables and potatoes*

Osso Buco (4") rôti lentement à la tomate, vin blanc et romarin frais, légumes et pommes de terre 28,95\$  
*Slow roasted in tomatoes, white wine and fresh rosemary served with vegetables and potatoes*

Bœuf braisé lentement au vin rouge avec légumes et purée pommes de terre 32,95\$  
*Slow roasted Beef short-ribs in red Wine served with vegetables and mashed potatoes*

Mignon de veau et foie gras poêlés sauce aux champignons Chanterelles, légumes et pommes de terre 36,95\$  
*Pan seared Veal filet Mignon and "foie gras" on a Chanterelles Mushrooms sauce served with vegetables and potatoes*

Tempura de thon AHI sauce au figues et Balsamumm / *AHI Tuna tempura on Balsamumm-fig sauce* 28,95\$

Rôti de Saumon et crevettes sur sauce crémeuse au poivrons rouges et gingembre, légumes et pommes de terre 29,95\$  
*Pan roasted Salmon and Shrimp on a creamy red pepper-ginger sauce served with vegetables and potatoes*

Café ou Thé / *Coffee or tea*

