



Bonne année 2019

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

****Des frais supplémentaires de 12 \$ par personne s'appliquent pour la soirée animée (DJ).
An additional charge of \$ 12 per person applies for the second part of the evening (DJ).

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* 28,95\$

Spaghetti maison dans une sauce tomate rôtie lentement, mozzarella di Bufala et basilic frais 29,95\$
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 32,95\$
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 32,95\$
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 35,95\$
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 35,95\$
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 34,95\$
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 32,95\$
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 36,95\$
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 36,95\$
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 39,95\$
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 39,95\$
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 42,95\$
Pan seared Veal filet Mignon and "foie gras" on a Chanterelles Mushrooms sauce served with vegetables and potatoes

Tempura de thon AHI sauce au figes et Balsamumm / *AHI Tuna tempura on Balsamumm-fig sauce* 36,95\$

Rôti de Saumon et crevettes sur sauce crémeuse au poivrons rouges et gingembre, légumes et pommes de terre 38,95\$
Pan roasted Salmon and Shrimp on a creamy red pepper-ginger sauce served with vegetables and potatoes

DOLCI: Gâteau Opéra sur glace semifreddo à la vanille

Café ou Thé / *Coffee or tea*

