

✓ Choix santé / healthy choice ♥ Spécialité / speciality
🌶️ Épicé / spicy 🌱 Végétarien / vegetarian

Entrées / Appetizers

🌱 **Crostini de chèvre et son chutney à la mangue** 9

Crostini of goat cheese and mango

Tranche de fromage de chèvre sur croûton de foccacia servie avec un chutney à la mangue

Goat cheese and mango chutney served on foccacia bread

🌱 **Verrine de bruschetta façon Rialto** 9

Jar of Rialto style bruschetta

Purée d'avocat, mélange bruschetta, feta, olives noires, basilic frais, coeurs d'artichauts servis avec croûtons foccacia à l'ail

Guacamole, bruschetta, feta, black olives, fresh basil, artichoke hearts served with garlic foccacia bread

🌱 **Papillote de légumes au fromage et son émulsion** 10

Vegetables, cheese pastry

Mélange de légumes avec du parmesan, gruyère et suisse dans une pâte brick et frit, servi avec des pousses estivales
Mixed vegetables with parmesan, gruyere and suisse cheese in a fine pastry



♥ **Escargots flambés au poivre italien** 10

Italian pepper «flambés» snails

Escargots, échalotes sèches, brandy, sauce marchand de vin

Snails, shallots, brandy, wine sauce

♥ **Pennes à l'italienne** 9

Italian penne

Salade de penne mélangées aux légumes avec une émulsion aux agrumes

Mixed penne salad, with vegetables and citrus dressing

🌶️ **Éventail de crevettes au cari et poivrons grillés** 14

Curry shrimp and grilled sweet peppers

5 grosses crevettes cuites au vin blanc, servies avec une mayonnaise maison au cari et poivrons grillés

5 jumbo shrimps cooked in white wine, served with a home curry mayonnaise and grilled sweet peppers

♥ **Duo de saumon fumé** 15

Smoked salmon two ways

Saumon Atkins, saumon Émile servis avec câpres, citron, huile balsamique et jeunes pousses

Atkins and Emile salmons, served with capers, citrus, balsamic oil



Calmars panés 11
Fried calamari
 Servis avec une sauce tartare
 Served with a tartare sauce

Potages / Soups

Velouté du moment 5
Soup of the day

♥ **Chaudrée du Bas-St-Laurent** 10
«Bas-St-Laurent» chowder

**Consommé de boeuf, sachetti
 aux oeufs et truffes noires** 6
*Beef broth, egg pasta sachetti and
 black truffles*



Salades / Salads

	Entrée	Plat
Salade César classique 9 15 <i>Classic Caesar salad</i>		
Salade du paysan 8 15 ♥ <i>Harvest salad</i>		
Méli-mélo de laitue, croûton au brie et compote de pommes 10 17 <i>Mesclun mixt salad, Brie cheese on crouton and apple sauce</i>		

Extras

Poulet / Chicken	4	8
Saumon fumé / Smoked salmon	7	14
Crevettes / Shrimp	5	9



Pastas

Choix de / choice of :

spaghettini, linguine, penne rigatto, tagliatelle
Cheveux d'ange - Angel hair pasta

Carbonara 18

Oignons, bacon, crème, jaunes d'oeufs et parmesan
Onions, bacon, cream, egg yolks and parmesan cheese

Lasagne du matelot 20

Sailor's lasagna

Garnie d'une sauce aux fruits de mer et marinara, gratinée,
servie avec salade César

*Seafood and marinara sauce lasagna accompanied with
Cesar salad*

Sauce méditerranéenne 25

Mediterranean sauce

Sauce à la crème, ail, grosses crevettes, pétoncles, moules
Cream sauce, garlic, jumbo shrimp, scallops and mussels

Saumon fumé et crevettes 25

Smoked salmon and shrimps

Sauce à la crème, crevettes de Matane et saumon fumé,
échalotes, câpres, parmesan

*Cream sauce, Matane shrimp, smoked salmon,
shallots, capers and parmesan cheese*

Poulet et coriandre 22

Chicken and coriander

Aiguillettes de blanc de poulet marinées, coriandre fraîche,
huile d'olive, condiments, ail, champignons, échalotes,
poivrons, sirop d'érable

*Marinated chicken breast, fresh coriander, olive oil, garlic,
mushrooms, shallots, fresh peppers and maple syrup*

Amorini 19

Mélange de légumes, coeurs d'artichauts, ail, huile d'olive,
pesto et fromage parmesan

*Mixed vegetables, artichoke hearts, garlic, olive oil, pesto
and parmesan cheese*

Bolognaise 18

Bolognese

Sauce à la viande, vin rouge et tomates, parfumée au
vinaigre balsamique et basilic, parmesan et chair de
saucisses italiennes

*Meat sauce, red wine and tomatoes served with
balsamic vinegar
and basil, parmesan cheese and Italian sausages*

Extra :

Saucisses / sausages 5

Légumes grillés / Grilled vegetables 5



Poissons / Fishes

Extase pour 2 personnes 120

Seafood platter for 2

Pétoncles, queues de homard, coquilles de fruits de mer, palourdes, moules, filet de saumon, cuisses de grenouilles, crevettes géantes, crevettes nordiques sur lit de riz
Scallops, lobster tail, seafood shell, mussels, clams, salmon, frog legs, jumbo shrimp, nordic shrimp served on rice

Forfait/package extra 25 / person.

Filet de truite omble chevalier et sa
tombée de tomates et olives 28

*Trout filet «omble chevalier»
accompanied with tomatoes and olives*

Pavé de saumon sur nage au safran
et baies roses 30

*Salmon steak served with saffron
and pink berries*

Extase du pêcheur 60

Seafood platter

Pétoncles, crevettes, queue de homard, palourdes, moules, coquille de fruits de mer sur lit de riz
Scallops, shrimps, lobster tail, clams, mussels, seafood shell served on rice

*Forfait/package
extra 25*



Risotto aux fruits de mer 34

Sea food risotto

Risotto safrané aux crevettes, pétoncles et légumes grillés
Shrimp, scallop and grilled vegetable risotto with saffron

Escalopes de veau Veal scaloppini

Gamberetti 25

Escalope de veau farinée, crevettes nordiques,
bisque de homard, crème et cognac

*Veal scaloppini, nordic shrimp, lobster bisque, cream
and cognac*

Parmigiana 24

Escalope de veau panée servie avec sauce tomate
et parmesan

*Breaded veal scaloppini topped with tomato sauce
and parmesan*

Milanaise 23

Milanese

Tomates, champignons portobello, lanières de prosciutto
Tomatoes, portobella mushrooms and sliced prosciutto



Poulet / Chicken

Broche de poulet saveur
des bois 28

Chicken kebab wild flavour

Sauce érable, framboises et moutarde de maux
*Chicken kebab with maple, raspberry and maux
mustard sauce*

Escalope de poulet gratinée sauce
tomates et basilic 23

*Chicken scaloppini «au gratin» with
tomato and basilic sauce*

Suprême de poulet en escalope pané, sauce marinara et
basilic avec parmesan
*Crispy chicken scaloppini topped with marinara sauce,
fresh basil and parmesan cheese*

Aiguillettes de poulet et légumes
grillés au Caprano 24

*Chicken breast with Caprano grilled
vegetables*

Aiguillettes de blanc de volaille marinées avec mélange
de légumes, ail, huile d'olive, condiments et fromage de
chèvre
*Marinated chicken breast, mixed vegetables, garlic, olive
oil, condiments, goat cheese*



Gourmand au poulet et légumes
grillés 21

*Grilled chicken and vegetable
sandwich*

Suprême de poulet pané en croûte de panko avec légumes
grillés, champignons, poivrons, oignons, prosciutto, Brie,
mélange de bruschetta et mayonnaise, pesto et basilic, le
tout dans un pain grillé, servi avec salade César
*Panko breaded chicken breast, mushrooms, fresh
sweet peppers, onions, prosciutto, Brie, mix bruschetta
and mayonnaise, basil pesto in grilled bread accompanied
with Caesar salad*

Du boucher Meat selection

♥ Mignon de boeuf sauce vin rouge et
fromage bleu

*Beef tenderloin served with red wine
sauce and blue cheese* 5 onces 40

Forfaitpackage extra 12

Côte de boeuf au jus 31

Rib roast beef au jus 8 onces 31
14 onces 47

Forfaitpackage extra 15

♥ Bavette de boeuf sauce
à l'échalote et Raifort 30

*Beef flap steak with Raifort
and shalots*

Forfaitpackage extra 5

**Côte de porc réduction de
marsala et portobella** 27

*Grilled pork chop, reduction of marsala
and portobella*

Coupe européenne, servie sur une sauce marsala
et lamelles de champignons italiens
*Pork chop, european cut, served on a marsala
sauce and Italian sliced mushrooms*

**Braisé de boeuf au Chien Jaune et
oignons caramélisés** 34

*«Chien Jaune» braised beef with
caramelized onion*

Forfait/package extra 10

**Mignon de porc, tranche de chèvre,
sauce tomatée** 25

*Pork tenderloin, goat cheese slice,
tomato sauce*

Mignon de porc grillé, épices, paillot de chèvre, sauce
demi-glace, mélange de bruschetta et fines herbes italiennes
*Grilled pork tenderloin, goat cheese, «demi-glace» sauce
bruschetta and fine Italian spices*

Osso bucco de veau 30

Veal osso bucco

Jarret de veau mijoté, servi avec une sauce à base de
tomates

Veal shank stew served with tomato sauce

Forfait/package extra 5



Pizzas

Rustique 20

All dressed

Pepperoni, champignons, piments, sauce tomates
et mozzarella

*Pepperoni, mushrooms, green sweet peppers, tomato
sauce and mozzarella*

Saumon fumé et câpres 26

Smoked salmon and capers

Pizza fine, sauce à pizza, saumon fumé, câpres, mélange
de trois fromages

*Thin pizza, tomato sauce, smoked salmon, capers, three
cheese blend*

Pétoncles et crevettes 24

Scallops and shrimp

Pizza fine, sauce à pizza, crevettes, pétoncles, mélange
de trois fromages

*Thin pizza, tomato sauce, shrimp, scallops, three cheese
blend*

Jardinière 18

Vegetarian

Pizza fine, sauce à pizza, mélange de légumes, bruschetta,
coeurs d'artichauts, mélange de trois fromages et olives

*Thin pizza, tomato sauce, mixed vegetables, bruschetta,
artichoke hearts, three cheese blend and olives*



Sicilienne aux poivrons et tomates
séchées 22

*Sicilian with peppers and sundried
tomatoes*

Pizza fine, sauce à pizza, saucisses italiennes, mélange
de bruschetta, mélange de trois fromages

*Thin pizza, tomato sauce, italian sausages, bruschetta,
three cheese blend*

Poulet mariné et trois fromages 22

*Marinated chicken and three cheese
blend*

Pizza fine, sauce à pizza, blanc de volaille mariné, tomates
séchées, assaisonnements, mélange de trois fromages

*Thin pizza, tomato sauce, marinated poultry, sundried
tomatoes, three cheese blend*

Boeuf fumé 24

Smoked meat

Pizza fine, sauce à pizza, boeuf épicé, oignons, mélange
de trois fromages

*Thin pizza, tomato sauce, smoked meat, onions, three
cheese blend*



Cafés flambés 7,83

Ajoutez 6\$ à votre table d'hôte et
changez votre dessert pour un
«café flambé» de votre choix

Add \$6 to your table d'hôte and
change your dessert for a «café
flambé»



Espagnol / Spanish (Tia Maria, Cognac)

Irlandais / Irish (Irish mist, Tia Maria, Jameson)

Brésilien / Brazilian (Tia Maria, Cognac, Grand Marnier)

Rialto (Tia Maria, Frangelico)

Ajoutez 15\$ à votre plat principal
et obtenez :

- L'entrée de votre choix
- La mijotée du moment
- Le dessert à la carte
- Thé, café ou infusion

*Add \$15 to your main course
and you get :*

- Appetizer of your choice
- Soup of the day
- Dessert of the day
- Tea, coffee or herbal tea