

Entrées / Starters

Assiette de charcuterie italienne et bruschetta <i>Italian cold cuts plate with bruschetta</i>	\$30
Salade de tomate et mozzarella à l'huile d'olive et basilic <i>Mozzarella cheese and tomato salad</i>	\$25
Bresaola (tranche de bœuf séché) roquette et copeaux de parmesan <i>Bresaola (dried beef) rocket salad and parmesan shaves</i>	\$30
Salade au potiron rôti, fromage feta et amende grillée sauce au fruit rouge <i>Roasted pumpkin and feta cheese salad with baked almond red fruit dressing</i>	\$25
Salade Caesar au poulet ou au saumon fumé <i>Caesar salad with chicken or smoked salmon</i>	\$28
Salade aux légumes grillés au pesto <i>Grilled vegetables salad with pesto</i>	\$19

Potages / Soups

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	\$12
Ragout du jour Servi avec riz blanc ou garniture du jour	\$35

Pate de Grana Dura / Dry pasta

Au choix : Spaghetti - Penne

Bolognaise et parmesan	\$17
Tomates, olives, parmesan	\$15
Arrabiata: sauce tomate, piment, persil, basilic	\$15
Putanesca: aile, olive, anchois, sauce tomate	\$18
Carbonara: lardons et crème fraîche	\$25

Les pâtes fraîches faites maison / Fresh home made pasta

Tagliatelle, piment local et crevette <i>Tagliatelle, local chilli and prawns</i>	\$32
Cannelloni fourré à la ricotta et épinards <i>Cannelloni with spinach and ricotta cheese</i>	\$29
Lasagne bolognaise	\$30

Risotto

Risotto aux gambas et parmesan <i>Prawns and parmesan risotto</i>	\$38
--	------

Viande / Meat

Côtelettes d'agneau grillées sauce aioli <i>Grilled Lamb cutlets with aioli sauce</i>	\$40
Filet de bœuf grillé sauce au parmesan <i>Grilled beef fillet with parmesan sauce</i>	\$35
Paillard de bœuf grillée, légumes de saison et purée au pesto <i>Grilled beef paillard, season vegetables and pesto mashed potato</i>	\$30
Côte de porc panée à la milanaise sauce tartare <i>Pork chop Milanese style tartare sauce</i>	\$32

Poisson / Fish

Capitaine poêlé sauce beurre citronne <i>Pan fried captain fish lemon butter sauce</i>	\$35
Jeune capitaine rôti sauce pizzaiola crue <i>Oven baked local captain with raw pizzaiola sauce</i>	\$29
Crevettes à l'ail et beurre flambé au vin blanc <i>Shrimps with garlic and butter glazed in white wine</i>	\$38
Pavé de saumon à la toscane <i>Grilled salmon fillet, Toscana style</i>	\$40

Volaille / Poultry

Suprême de poulet farci au fromage et fines herbes <i>Chicken breast stuffed with cheese and aromatic herbs</i>	\$32
Demi-poulet grillé mariné aux fines herbes <i>Grilled half chicken marinated with aromatic herbs</i>	\$39

Accompagnement / Side orders

Riz pilaf / <i>Pilaf rice</i> , Ratatouille	
Frite / <i>French Fries</i> , Pomme rissolée / <i>sauté potatoes</i> , Pomme purée / <i>mashed potatoes</i> , bananes Plantins / <i>Plantin bananas</i>	
En supplément / <i>Supplement</i>	
Légumes sautés / <i>Sautéed vegetables</i>	\$7
Salade mixte / <i>Mixed salad</i>	\$7

Sauce au choix / Choice of sauce

Poivre verte / <i>Green Pepper</i> ou Champignons / <i>Mushrooms</i>	
Sauce au fromage bleu ou Hollandaise / <i>Blue cheese or hollandaise</i>	

Pizza

Margherita	Tomate, mozzarella, basilic	\$21
Funghi	Tomate, mozzarella, champignons	\$24
Napoli	Tomate, mozzarella, Anchois et câpres	\$24
Tonno	Tomate, mozzarella, thon et oignon	\$25
Primavera	Sauce tomate, basilique, mozzarella, champignon oignon, poivron vert, huile d'olive	\$25
Diavola	Tomate, mozzarella, saucisson piquant	\$27
Quatre fromages	Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio	\$27
Frutti di mare	Tomate, mozzarella, fruits de mer	\$27
Hawaïenne	Tomate, mozzarella, dés de poulet, ananas	\$26
Prosciutto	Tomate, mozzarella, jambon cuit	\$30
Quatre saisons	Tomate, mozzarella, artichaut, jambon, champignon et olive	\$30
Calzone	Au jambon cuit et champignons	\$28

Préparer votre pizza (sauce tomate, mozzarella)

Et choisir 3 ingrédients de votre choix (poulet, thon, saumon, fruit de mer, crevette, jambon blanc, jambon de Parme, salami piquant, champignons, courgette grillée, aubergine grillée, ananas, artichaut, gorgonzola)	\$34
---	------

Sandwichs

Burger Hevea bœuf ou poulet, guacamole et fromage mozzarella <i>Hevea beef or chicken burger, guacamole and mozzarella cheese</i>	\$29
Wrap de bœuf et fromage aux oignons caramélisés, frites et salade <i>Beef and cheese wrap with caramelized onion, french fries and salad</i>	\$26
Sandwich baguette poulet, pesto, fromage mozzarella, tomate séchée <i>Baguette sandwich with chicken, pesto, mozzarella cheese and sun dried tomato</i>	\$24

Snacks

Aiguillette de poulet croustillante, sauce tartare (6 pcs) <i>Crispy chicken slices served with tartar sauce and French fries</i>	\$25
Goujonnettes de poisson pané à l'anglaise sauce tartare (6 pcs) <i>Deep fried fish strip in English batter with tartar sauce</i>	\$20
Calamar pané sauce tartare (6 pcs) <i>Deep fried calamary rings</i>	\$21
Crevettes panées sauce cocktail (5 pcs) <i>Crispy shrimps</i>	\$25
Samoussa à la viande de bœuf ou aux légumes et sauce piquante (6 pcs) <i>Beef or vegetable samosas with sweet chilli sauce</i>	\$18

Dessert

Tiramisu	\$18
Tarte fine aux pommes avec glace vanille	\$18
Salade de fruits / <i>Fruit salad</i>	\$14
Assiette de fruits frais	\$20
Mousse au chocolat	\$18
3 boules de glace du jour	\$18