

Fabien



ANTIPASTI

ESCARGOTS À L'ITALIENNE	8.
de gros escargots cuits dans la crème avec ail, échalotes et bouquet italien.	
CREVETTES TEMPURA À LA NOIX DE COCO	12.
SAISIE DE PÉTONCLES GÉANTS AU MIEL	11.
BRUSCHETTA	6.
PAIN À L'AIL	3.
PAIN À L'AIL GRATINÉ	4.
PANIER DE FOCCACIA	6.
CARPACCIO DE CANARD FUMÉ MAISON	11.
notre délicieux canard fumé maison, dressé sur un duo de céleri rémoulade et d'un émincé de carottes à l'orange, saupoudré d'amandes grillées.	
FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS AU MIEL ET PORTO	12.
FONDANT DE PARMESAN EN CROÛTE DE SÉSAME	9.
MINIS BOCCONCINIS ET TOMATES-CERISES AU BASILIC	9.
BOULETTES DE VIANDE MAISON (10)	7.
SAUTÉ DI VERDURA	9.
de beaux légumes du marché, agrémentés de champignons pleurotes et portabello, une pincée d'ail, d'origan, le tout poêlé à l'huile d'olive extra vierge.	
SAUCISSE CHORIZO GRILLÉE	9.
délicieuse saucisse de porc piquante grillée, accompagnée d'oignons et poivrons rouges	
FOIE GRAS POÊLÉ	20.
foie gras poêlé, servi sur pain perdu et confiture de pomme	
DEMI CAILLE POÊLÉE ET RISOTTO AU JUS DE GIBIER	13.

INSALATA

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CÉSAR	7.	11.
SALADE DE ROQUETTE	6.	9.
vinaigrette à la moutarde violette et pacane		
SALADE DE POULET ET DE CANARD CONFITS	12.	16.
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AUX PÊCHES CARAMÉLISÉES ET PACANES ÉPICÉES	11.	15.
SALADE DE SAUMON FUMÉ MAISON	15.	18.
POITRINE DE POULET GRILLÉE	7.	

ZUPPA

SOUPE DU JOUR	5.
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	7.
MINISTRONE MAISON	7.

NOUS POUVONS METTRE À VOTRE DISPOSITION UNE SALLE D'UNE CAPACITÉ DE 45 PERSONNES. INFORMEZ-VOUS !

PESCE, POLLO E CARNE

TOUS NOS PLATS PRINCIPAUX SONT ACCOMPAGNÉS D'UN CHOIX DE RIZ,
DE LINGUINIS À L'AIL OU DE POMMES DE TERRE GRELOTS,
AINSI QUE DE LÉGUMES DU JOUR

SAUTÉ DE CREVETTES TIGRES AUX POIVRONS GRILLÉS 28.

crevettes tigrées sautées à l'huile d'olive avec des poivrons grillés, de l'ail, déglacées au vin blanc, le tout généreusement crémé

«ORANGE ROUGHY» EN CROÛTE DE PISTACHES 28.

poisson des mers néo-zélandaises à chair blanche et ferme, poêlé et enrobé d'une croûte de pistaches servi sur un coulis de betteraves

SUPRÊME DE POULET DE GRAINS BIOLOGIQUE 29.

délicieuse poitrine de poulet de grains, grillée à point, nappée d'une sauce dijonnaise crémeuse

ROULADES DE VEAU À LA MANIÈRE DE CAROL 28.

belles escalopes de veau farcies de feta et de poivrons rouges, nappées d'un fond de veau crémé

PICCATA DI VITELLO AI FUNGHI ALLA MARSALA 27.

petites escalopes de veau poêlées, nappées d'une sauce aux champignons et au marsala

FILET MIGNON DE BOEUF «AL PEPE VERDE» 35.

filet mignon grillé, de 7 oz
servi avec une sauce au poivre vert

CARRÉ D'AGNEAU AU CUMIN ET À LA FLEUR DE SEL 35.

goûtez pleinement la saveur de l'agneau grillé, tendre et juteux, enrobé de cumin égyptien

ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA 28.

veau pané, gratiné, servi sur sauce tomate, accompagné de spaghettis bolognese

MÉDAILLON DE CERF DE CHARLEVOIX 32.

du cerf rouge à son meilleur, cuit sur le grill, servi avec une savoureuse sauce à l'érable et aux petits fruits

RIB STEAK GRILLÉ 16 oz 30.

le fameux rib vieilli 60 jours sur l'os, grillé à la perfection, servi avec un délectable glace de viande maison.



PASTA

	ENTRÉE	PLAT
CANNELLONIS AU GRATIN	15.	19.
cannellonis farcis de notre mélange maison à base de veau, servis sur sauce tomate et gratinés de mozzarella.		
LASAGNE AU GRATIN		20.
elle remporte un succès fou année après année... notre lasagne garnie de sauce à la viande et d'une généreuse portion de fromages ricotta et mozzarella		
LINGUINI FRUTTI DI MARE		24.
grosses crevettes, pétoncles géants et moules au vin blanc sur nos linguini maison légèrement tomates		
LINGUINIS À LA CRÈME DE PESTO	15.	19.
linguinis sauce à la crème, pesto et parsemés de délicieuses noix de pin grillées		
TRIO DE PÂTES		20.
pour les amateurs : tortellinis au fromage sauce rosée, fettucinis alfredo et spaghettis bolognese		
TORTELLINI ALLA FABIEN	16	20.
pâtes farcies au fromage, sauce à la crème et au poivre concassé, pancetta, champignons, basilic et vin blanc. Les préférés de Ti-loup!		
PENNINES ROMANOFF	15.	19.
sauce rosée à la vodka avec échalotes et champignons de paris		
PENNINES PRIMAVERA	15.	19.
méli-mélo de légumes sautés à l'ail dans une sauce tomate agrémentée de parmesan		
SPAGHETTIS BOLOGNÈSE	14.	18.
l'incontournable spaghetti sauce à la viande!		
SPAGHETTIS BOULETTES DE VIANDE	15.	18.
spaghettis garnis de nos célèbres boulettes maison... Eh oui!... les mêmes qu'en entrée, mais apprêtées avec notre sauce bolognese		
FETTUCINIS AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH	16.	21.
notre fameux saumon fumé et mariné maison dans une sauce crémeuse à l'aneth et au citron		
FETTUCINIS ALLA CLAUDIO	14.	19.
tomates en dés, ail, basilic, prosciutto et huile d'olive, le tout légèrement piquant		



PIZZA

- 1** NAPOLITAINE **13.**
sauce tomate et fromage
- 2** DI CAPRA **16.**
sauce tomate, mozzarella, parmesan, fromage de chèvre,
olives noires et tomates fraîches
- 3** BOLOGNÈSE **16.**
sauce tomate, champignons, pepperoni, piment et fromage
- 4** CIPOLLA **16.**
sauce tomate, ail, basilic, pancetta, champignons,
fromage et oignons sautés
- 5** SARDAIGNE **18.**
sauce rosée, pétoncles, crevettes et fromage
- 6** MÉDITERANÉENNE **18.**
sauce tomate, prosciutto, champignons sautés,
poivrons rôtis, mozzarella et parmesan
- 7** CAPOLAVORO **17.**
sauce arabiatta, fromage, saucisse italienne,
piment fort, parmesan et ail
- 8** FIORENTINA **18.**
sauce tomate, épinards, bacon, champignons,
pistaches, jambon et fromage
- 9** VÉGÉTARIENNE **17.**
sauce tomate, méli-mélo de légumes, fromage et olives noires

CALZONE

- 10** GUSTAVO **17.**
sauce tomate, jambon, olives noires, oignons rouges,
parmesan, fromage de chèvre et mozzarella
- 11** COMPAGNOLA **17.**
sauce tomate, saucisse italienne, ail, ricotta,
parmesan, oignons et fromage

Fabien et son équipe vous souhaitent bon appétit !

Fabien



ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

À VOTRE DISPOSITION :

- salle privée, capacité de 45 personnes
- cuisine adaptative
- service animé et courtois
- audio-vidéo
- plancher de danse

Pour combler tous vos besoins d'organisation festive avec en prime l'équipe la plus souriante que vous ayez jamais connue.

FROMAGGIO

FROMAGES & PORTO (pour 2 personnes)..... **24.**

ASSIETTE DE FROMAGES **12.**

DOLCE

DEMANDEZ À VOIR NOTRE ASSORTIMENT DE DESSERTS
MAISON, TOUS PLUS SUCCULENTS LES UNS QUE LES AUTRES!

VEUILLEZ NOTER QUE DES FRAIS DE SERVICE DE 15% SERONT
FACTURÉS POUR LES GROUPES DE 15 PERSONNES ET PLUS.



UNE JOURNÉE SANS BULLES
N'EST PAS UNE BELLE JOURNÉE!

