

ENTRÉES

HUÎTRES  
DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Sauce mignonette et citron | *Mignonette and lemon sauce*  
6 huîtres | 6 oysters 26  
Par huître supplémentaire | *Per extra oyster* 4.5

BURRATINI 23

Burratini, tomates, basilic doux, origan, d'huile d'olive et vinaigre balsamique  
*Burratini, tomatoes, sweet basil oregano, olive oil and balsamic vinegar*

SALADE MÉDITERRANÉENNE 23

Olives, concombre, tomates, oignon rouge, feta et huile d'olive  
*Olives, cucumber, tomatoes, red onion, feta and olive oil*

ESCARGOTS BOURGUIGNONS 26

Sauce beurre persillé à l'ail | *Garlic parsley butter sauce*

SOUPE À L'OIGNON 28

Gratinée aux 3 fromages (mozzarella, fromage suisse, gruyère)  
*Onion soup au gratin with 3 cheeses (mozzarella, Swiss cheese, gruyère)*

CALAMARS 28

Aïoli de Sambal | *Fried calamars with Sambal aioli*

TARTARES

THON 21

Huile de sésame, salade wakame,  
sauce soja, avec croûtons  
*Sesame oil, wakame salad,  
soy sauce, with croutons*

SAUMON 23

Mariné aux fines herbes, citron et  
graine de moutarde, avec croûtons  
*Marinated with fine herbs, lemon and  
mustard seed, with croutons*

BOEUF 26

Filet mignon AAA, avec croûtons  
*Filet mignon AAA, with croutons*  
Options : Doux, régulier ou épicé  
*Options: Mild, Regular or Spicy*

À - CÔTÉS

Frites Yukon | *Yukon fries* 12 à l'huile de truffe | *with truffle oil* 14

Champignons exotiques sautés | *Sautéed exotic mushrooms* 14

Légumes du potager | *Garden vegetables* 12

Pain au beurre | *Butter bread* 6

Salade de la maison | *House salad* 14

SANDWICHES

BURGER 36

Boeuf Angus AAA, jambon cuit, cheddar, bacon,  
laitue Boston et tomate, servis avec frites ou salade  
*Angus beef AAA, cooked ham, cheddar, bacon,  
Boston lettuce, tomato, with fries or salad*

PHILLYSTEAK 52

Filet mignon AAA de l'Alberta, tomates séchées,  
oignons caramélisés, gruyère, pain ciabatta et frites  
*Filet mignon AAA Alberta, sundried tomatoes, Gruyère  
cheese, caramelized onions, ciabatta bread and fries*

PÂTES

CARBONARA 36

Linguine, pancetta et œuf,  
huile de truffe, parmesan  
*Linguine, pancetta and egg,  
truffle oil, parmesan*

RAVIOLES 42

Ricotta, pistou rouge, ail,  
pignons de pin et huile de truffe  
*Ricotta ravioli, red pistou, garlic,  
pine nuts and truffle oil*

CREVETTES 46

Linguine, sauce arrabiata  
Options : doux, régulier ou épicé  
*Linguine, arrabiata sauce with shrimps  
Options: mild, regular or spicy*

RISOTTOS

AI FUNGHI 48

Champignons exotiques, arrosé  
d'huile de truffe, saupoudré de parmesan  
*Exotic mushrooms drizzled with truffle oil  
and sprinkled with parmesan*

HOMARD 56

Homard vivant de Nouvelle-Écosse, arrosé  
d'huile de truffe, saupoudré de parmesan  
*Live Nova Scotia lobster, drizzled truffle oil  
and sprinkled with parmesan*

DE LA MER

CREVETTES 54

Crevettes grillées,  
huile d'olive, ail et citron  
*Grilled shrimps with olive oil,  
garlic and lemon*

SAUMON 56

Câpres, tomates, olives kalamata,  
ail et légumes de saison  
*Capers, tomatoes, kalamata olives,  
garlic and seasonal vegetables*

PIEVRE 62

Avec oignons rouges, vinaigre de vin  
rouge et olives kalamata  
*Grilled octopus with red onions, red wine  
vinegar and kalamata olives*

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU 62

Avec sauce chimichuri et  
patates rôties au citron  
*Rack of lamb with chimichuri sauce  
and lemon roasted potatoes*

STEAK FRITES 14 oz 59

AAA de l'Alberta, beurre maître d'hôtel  
ou sauce moutarde à l'ancienne  
*Steak and fries, AAA, maitre d'hotel butter  
or old-fashioned mustard sauce*

FILET MIGNON 8 oz 65

AAA de l'Alberta avec épices Montréalaise  
*Filet mignon AAA, with Montréal Steak Spices*

ENTRECÔTE 16 oz 72

Avec épices Montréalaise  
*Entrecôte with Montréal Steak Spices*

TERRE ET MER 85

Filet mignon 8 oz avec crevettes | *Tenderloin 8 oz with shrimps*