



Appetizers

Classic beef tartare with egg yolk and crostini \$21.00

Or

Wild mushroom vol-au-vent \$16.00

Or

Lobster bisque \$12.00

Main Courses

Osso buco topped with gremolata on risotto Milanese \$34.00

Or

Tagliatelle with white wine shrimp Bolognese \$32.00

Or

Pan-seared duck breast with red wine berry sauce, braised red cabbage and duchess potatoes \$38.00

Dessert

Chocolate lava cake with vanilla ice cream \$10.50

Entrées

Tartare de bœuf classique avec jaune d'œuf et crostini 21,00 \$

ou

Vol-au-vent de champignons sauvages 16,00 \$

ou

Bisque de homard 12,00 \$

Plats principaux

Osso buco et gremolata sur risotto milanais 34,00 \$

ou

Tagliatelle sauce bolognaise au vin blanc et crevettes 32,00 \$

ou

Poitrine de canard poêlé avec sauce aux baies et vin rouge, chou rouge braisé et pommes de terre duchesse 38,00 \$

Dessert

Gâteau mi-cuit au chocolat avec crème glacée à la vanille 10,50 \$