

Table d'hôte

ENTRÉE

Soupe Minestrone ou jus de légumes

OU

COQUILLE DE LA MER À LA MANGIAMO! 9\$

Sauce rosée, fruits de mer, gratinée au four, accompagnée d'un pain à l'ail.

ENTRÉE À PARTAGER POUR 9\$

Une (1) boulette de viande, un (1) arancini risotto
et deux (2) fondues parmesan

OU

Salade César ou fondue parmesan ou choix d'escargots
ou bruschetta ou Focaccia ou soupe à l'oignon
(léger supplément de 3\$)

CANNELLONI AU VEAU

Servi avec trio de sauces maison, tomate, rosée et crème. Gratinés à la mozzarella.

31

CAPELLINI PRIMAVERA

Cheveux d'anges, poivrons vert et rouge, oignons rouges, brocoli et sauce crème

23

PAPPARDELLE BŒUF BRAISÉ

Un plat succulent, larges fettucinis aux oeufs, sauce rustica et bœuf braisé.

33

CAPELLINI AU SAUMON FUMÉ

Cheveux d'anges, sauce crème maison, saumon fumé, câpres et oignons rouges.

33

POULET ELENA

Escalope de poulet légèrement panée, recouverte de poivrons rouges grillés et d'un fromage fumé québécois (Le Calumet), servie avec rotinis sauce crème et pesto.

38

FETTUCCINI DE LA MER

Sauce rosée maison, pinces de homard, crevettes, pétoncles, goberge, moules et poivrons rouges.

46

MOULES AU CHOIX

Moules servies avec frites et notre mayonnaise cajun à la bière.
En table d'hôte ajouter 8\$ du prix à la carte

DESSERT

Gâteau **KIIMANGIAMO!** • Choix de café filtre, thé ou tisane

Choisissez un de nos desserts à la carte **2\$**

Cappuccino • Espresso • Latté • **DAVIDsTEA 1\$**