



Il Soffio

ANTIPASTI

ZUPPA DEL GIORNO *V | SG | GF*

Soupe du jour
Soup of the day

12

ZUPPA DI CIPOLLE

Soupe à l'oignon gratinée, fromage Fontina
French onion soup, Fontina Cheese

14

INSALATA DEL GIARDINO *VGN | SG | GF*

Salade jardinière, vinaigrette à l'aneth
Garden salad, dill vinaigrette

17

INSALATA CESARE

Salade César, bacon & copeaux de parmesan
Cesar salad, bacon & parmesan shaving

18

INSALATA DI BURRATA

Salade Burrata, endives tricolores, figues
Burrata salad, endives, figues

26

CARPACCIO DI TONNO

Carpaccio de thon, câpres, tomates, aneth, crumble de pistaches, focaccia grillée
Tuna carpaccio, capers, tomatoes, dill, pistacchio crumble, grilled focaccia

24

POLENTA

Polenta poelée, roquette, fenouil, gorgonzola, pacanes confites, vinaigrette à la pomme
Pan-seared polenta, arugula, fennel, gorgonzola cheese, candied pecan, apple vinaigrette

18

SALUMI E FORMAGGI

Assiette de charcuteries & fromages:

Soppressata, mortadelle, capicollo, prosciutto, Fontina, fior di latte, Gorgonzola
Cold cuts & cheeses plate:

Soppressata, mortadella, capicollo, prosciutto, Fontina, fior di latte, Gorgonzola

19

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez-nous en aviser avant de passer votre commande
If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order
(SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane) (GF = gluten free | V = vegetarian | VGN = vegan)

Le service et les taxes ne sont pas inclus Frais de couvert de 3.50\$ pour le service aux chambres
Service & taxes are not included 3.50\$ cover charge for room service



Il Soffio

PRIMI

RISOTTO *V*

Tomates du jardin, tomates confites, burrata, pesto
Garden tomatoes, sun-dried tomatoes, burrata, pesto

30

GNOCCHI *V*

Gnocchi, beurre citronné, sauge
Gnocchi, lemon and sage butter

24

LINGUINE ALLA SCOGLIO

Moules, palourdes, crevettes, calmars, pesto
Mussels, clams, shrimps, calamari, pesto

32

GNUDI *V*

Gnudi, crème de pistache
Gnudi, pistacchio cream

28

ORECCHIETTE

Orecchiette, rapini, saucisse italienne
Orecchiette, rapini, italien sausage

24

PIZZA MARGHERITA *V*

Tomates, fior di latte, basilic
Tomatoes, fior di latte, basil

21

PIZZA DI PARMA

Tomates, fior di latte, prosciutto de Parme, roquette, parmesan Reggiano
Tomatoes, fior di latte, prosciutto di Parma, arugula, Reggiano parmesan

24

PIZZA BURRATA

Burrata, mortadelle, pistache
Burrata, mortadella, pistacchio

26

PIZZA IL SOFFIO

Tomate, fior di latte, pepperoni, sauce maison, poivrons, Champignons
Tomatoes, fior di latte, pepperoni, homemade sausage, peppers, mushrooms

25

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez-nous en aviser avant de passer votre commande
If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order
(SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane) (GF = gluten free | V = vegetarian | VGN = vegan)

Le service et les taxes ne sont pas inclus Frais de couvert de 3.50\$ pour le service aux chambres
Service & taxes are not included 3.50\$ cover charge for room service



Il Soffio



SECONDI

Ajoutez une queue de homard à votre plat pour un supplément de 20\$

Add a lobster tail to your meal for a \$20 supplement.

SALMONE

Filet de saumon poêlé, salade de fenouil, radicchio, agrumes, quinoa rouge

Pan-seared salmon filet, fennel salad, radicchio, citrus, quinoa

39

POLLO ALLA PARMIGIANA

Poitrine de poulet légèrement panée, fromage di bufala et sauce marinara

Lightly breaded chicken breast, Buffalo cheese and Marinara sauce.

30

MERLUZZO

Morue de l'Islande, beurre citronné aux fines herbes, mousseline de maïs, mascarpone

Iceland cod, herbes and lemon butter, corn mousseline, mascarpone

38

BAVETTE DI CARNE

Bavette grillée, beurre aux herbes, glace de veau servie avec frites

Grilled flank steak, herb butter, veal glaze, served with fries

39

IL FILETTO MIGNON

Filet mignon 8 oz., beurre Café de Paris, servi avec purée de pomme de terre & légumes de saisons

Filet mignon 8 oz., Café de Paris butter, served with mashed potatoes & seasonal vegetables

60

BISTECCA NEWYORKESE

Contre-filet de bœuf 10 oz., sauce au poivre, servi avec frites & légumes de saisons

10oz Striploin steak, pepper sauce, served with fries & seasonal vegetables

48

MARE & MONTE

Filet mignon 4 oz. & queue de homard, beurre Café de Paris,

servi avec purée de pomme de terre et légumes de saisons

4oz filet mignon & lobster tail, Café de Paris butter,

served with mashed potatoes & seasonal vegetables

64

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez-nous en aviser avant de passer votre commande

If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order.

(SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane) (GF = gluten free | V = vegetarian | VGN = vegan)

Le service et les taxes ne sont pas inclus Frais de couvert de 3.50\$ pour le service aux chambres

Service & taxes are not included 3.50\$ cover charge for room service