

NOS ENTRÉES DU SOIR

our evening appetizers

Bruschetta

tomates cerises confites, stracciatella,
basilic et huile d'olives

Bruschetta

confit cherry tomatoes, stracciatella,
basil and olive oil

12\$

Tartare de Boeuf

pecorino, piment, persil, olives et
vinaigrette épicée au citron

Beef tartare

pecorino, chili, parsley, olives and
spicy lemon dressing

23\$ / 36\$

Polpettes

veau, porc et boeuf, braisé en
sauce tomates

Polpettes

veal, pork and beef, braised in
tomato sauce

14\$

Calamari Fritti

servi avec citron et mayonnaise épicée

Calamari Fritti

served with lemon and spicy mayo

23\$

Fiore di zucca

fleurs de courgettes (2) farcies à la ricotta, anchois
et citron, enrobé d'une pâte tempura.

Fiore di zucca

Zucchini flowers (2) stuffed with ricotta, anchovy and
lemon in a tempura style batter.

15\$

Buratta Boscaiola

cèpes et rapinis poêlés avec focaccia
fraîche

Buratta Boscaiola

seared porcini and rapini with fresh
focaccia

22\$

Tartare de thon

thon frais, avocat et oranges sanguines

Tuna tartare

fresh tuna, avocado and blood oranges

25\$

Prosciutto di Parma vieilli 24 mois

avec focaccia fraîche et burrata

Prosciutto di parma aged 24 months
with fresh focaccia and burrata

22\$

NOS SALADES

our salads

Salade de jardin du Quebec

radicchio, endives, laitue du
Québec, vinaigre de vin rouge vieilli,
huile d'olive

Quebec garden salad

radicchio, endives, Quebec
lettuce, aged red wine vinegar,
olive oil

16\$

Insalata di Barbabietola

Ricotta Fouettée, betteraves jaune et
rouges grillées, pistaches et herbes

Insalata di Barbanietola

whipped ricotta, roasted yellow and
red beets, pistachios and herbs

17\$

Panzanella

tomates anciennes, pain, concombre,
oignon, basilic et vinaigre de vin rouge

Panzanella

heirloom tomatoes, bread, cucumber,
onion, basil and red wine vinegar

18\$

Caprese

tomates anciennes, mozzarina, basilic et
huile d'olive

Caprese

heirloom tomatoes, mozzarina, basil and
olive oil

24\$

Insalata di Cesare

laitue romaine, vinaigrette aux
anchois, croûtons de focaccia,
parmigiano reggiano et bacon

Insalata di Cesare

romaine lettuce, anchovy
dressing, focaccia croutons,
parmigiano reggiano and bacon

18\$



Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux
Follow us on
social media



NOS PÂTES

our pasta

Lasagne Saint-Raphaël 
rotolo à la béchamel, prosciutto cotto,
ragoût (veau, porc et bœuf) et parmesiano

Lasagna Saint-Raphaël
rotolo with bechamel, prosciutto cotto,
ragu (veal, pork and beef) and parmesiano

24\$ (demi/half: 18\$)

Bucatini Caccio e Pepe  
pecorino, parmesiano et poivre noir

Bucatini Caccio e Pepe
pecorino, parmesiano and black pepper

27\$

Penne à la vodka 
crème, tomate, vodka et pancetta

Penne alla vodka
cream, tomato, vodka and
pancetta

23\$

Gnocchi pomodoro 
gnocchis à la ricotta, sauce tomate,
basilic et parmesan

Gnocchi pomodoro
ricotta gnocchi, tomato sauce, basil and
parmesiano

25\$

Cavatelli salsiccia e rapini 
saucisse, rapini, anchois, ail, piment et
pecorino

Cavatelli salsiccia e rapini
sausage, rapini, anchovy,
garlic, chilli and pecorino

26\$

Tagliatelle al Coniglio 
lapin braisé au vin blanc avec chicorée,
olives grillées et pecorino

Tagliatelle al Coniglio
braised rabbit in white wine
with chicory, roasted olives and
pecorino

26\$

Viande et Poissons

meat and fish

Poulet Supreme  
pommes de terre rôties, sauce
crémeuse aux cèpes et rapini

Chicken Supreme
roasted potatoes, rapini and
creamy porcini sauce

38\$

Pieuvre Grillée   
pieuvre grillé, purée de pois chiches
sauce tomate

Grilled Octopus
grilled octopus with chickpea puree
and tomato sauce

45\$

Bavetta  
10 oz de bavette de bœuf grillée, salsa verde,
asperges et purée de pommes de terre

Bavetta
10 oz beef flank steak grilled, salsa verde,
asparagus and mashed potatoes

48\$

Branzino   
salsa méditerranéenne, rapini et salade
d'herbes

Branzino
Mediterranean salsa, rapini and herb salad

48\$

Côtelette d'Agneau   
oignon grillé, tzatziki et pommes
de terre rôties

Lamb Chops
charred onion, tzatziki and
roasted potatoes

55\$

Vitello piccata al limone 
Escalopes de veau sauce citron-
câpres, servies avec des rapini et
des pommes de terre

Vitello piccata al limone
veal scallopini in a lemon caper sauce
served with rapini and potatoes

45\$

Bistecca   
entrecôte de 16 oz grillé servi avec de la
purée de pommes de terre et des asperges

Bistecca
grilled 16 oz ribeye steak served
with mashed potatoes and
asparagus

72\$

CONTORNI

Rapini (anchois, ail, huile d'olive) ---8\$

Rapini (anchovy, garlic, olive oil)

Asperge ---12\$

Asparagus

Purée de pommes de terre ---8\$

Mashed potatoes

Pommes de terre rôties ---6\$

Roasted potatoes

Frites ---5\$

Fries

Salade jardinière ---7\$

Garden salad

Toute la journée

all day

Bao Bun

Galette de crevettes avec
mayonnaise épicée, sirop d'érable
et salade aux herbes

Bao Bun
shrimp patty with spicy
mayo, maple syrup and herb
salad

1 for 12\$/ 2 for 20\$

Ailes de Poulet (12)

lime, espelette, poivre noire

Chicken Wings (12)

lime, espelette,
black pepper

18\$

"Smash burger" de boeuf *

pain de pommes de terre de
martin, fromage, cornichons,
sauce Saint-Raphaël, laitue et
tomate

Beef smash burger
martin's potato roll, cheese,
pickles, Saint-Raphaël sauce,
lettuce and tomato

21\$

Club Sandwich

poulet, bacon, laitue, tomate

Club Sandwich

chicken, bacon, lettuce, tomato

23\$ (demi/half:18\$)

Guédille au Homard

homard du Québec, mayo aux
herbes et citron

Lobster Roll

Quebec lobster, herb and lemon
mayo

29\$

Tartare de thon

thon frais, avocat et oranges sanguines

Tuna tartare

fresh tuna, avocado and blood oranges

25\$

Nachos Saint-Raphaël

bœuf haché, crème fraîche, pico de gallo,
olives, oignons, coriandre

Nachos Saint-Raphaël
minced beef, sour cream, pico de
gallo, olives, onions, cilantro

23\$

7\$ extra poulet/extra chicken

Tartare de Boeuf

pecorino, piment, persil, olives et
vinaigrette épicée au citron

Beef tartare

pecorino, chili, parsley, olives and
spicy lemon dressing

23\$ / 36\$

Frites

Fries

5\$

Poutine

Poutine

13\$



Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux

Follow us on
social media



NOS PIZZAS ROUGE

our red pizzas

Margherita

sauce tomate, basilic, fior di latte, parmigiano et huile d'olive

Margherita

tomato sauce, basil, fior di latte, parmigiano and olive oil

21\$

Parma

sauce tomate, fior di latte, basilic et prosciutto fraîchement tranché

Parma

tomato sauce, fior di latte, basil and freshly sliced prosciutto

23\$

Diavola

sauce tomate, basilic, soppressata épicée, fior di latte et parmigiano

Diavola

tomato sauce, basil, spicy soppressata, fior di latte and parmigiano

22\$

Capricciosa

sauce tomate, fior di latte, champignons, artichauts, olives et prosciutto cotto

Capricciosa

tomato sauce, fior di latte, mushrooms, artichokes, olives and prosciutto cotto

24\$

Tutta vestita

sauce tomate, basilic, fior di latte, parmigiano, pepperoni, champignons rôtis et poivrons rouges rôtis

Tutta vestita

tomato sauce, basil, fior di latte, parmigiano, pepperoni, roasted mushrooms and roasted red peppers

23\$

Salsiccia e capra

sauce tomate, saucisse italienne, poivrons rouges grillés, fior di latte, fromage de chèvre et oregan

Salsiccia e capra

tomato sauce, italian sausage, roasted red peppers, fior di latte, goat cheese and oregano

24\$

Pepperoni

sauce tomate, fior di latte et pepperoni tranché

Pepperoni

tomato sauce, fior di latte and sliced pepperoni

22\$

NOS PIZZAS BLANCHE

our white pizzas

Quattro formaggi

fior di latte, gorgonzola, fontina et parmigiano

Quattro formaggi

fior di latte, gorgonzola, fontina and parmigiano

24\$

Caccio e Pepe

pecorino romano, pancetta, fior di latte et poivre noir

Caccio e Pepe

pecorino romano, pancetta, fior di latte and black pepper

23\$

Primavera

fior di latte, tomates confites, roquette, copeaux de parmesan et tranches de prosciutto

Primavera

fior di latte, confit tomatoes, arugula, parmesan shavings and sliced prosciutto

24\$

Mortadelle

mortadelle, fior di latte, burrata et sauce pistache

Mortadella

mortadella, fior di latte, burrata and pistachio sauce

27\$



Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux
Follow us on
social media

