



LUNCH FIXED MENU
Table d'hôte du midi



LUNCH FIXED MENU- \$45
GLASS OF RED OR WHITE WINE + \$10

Appetizer

PERSIMMON (KAKI), BURRATA, IBÉRICO HAM, BALSAMIC GLAZE

OR

GRILLED CALAMARI SALAD, FENNEL, TREVISO, VINO COTTO

OR

SOUP OF THE DAY

OR

MEZZI RIGATONI ROMANOFF

Intermezzo

OYSTERS (6), RASPBERRY MIGNONETTE +\$18

OR

CLASSIC SHRIMP COCKTAIL +\$34

Main Course

LINGUINE WITH BASIL PESTO, CRUSHED HAZELNUTS, SAUTÉED SHRIMP

OR

WILD MUSHROOM RISOTTO, THREE LAMB CHOPS, ROSEMARY, NATURAL JUS

OR

BRAISED RABBIT, WHITE WINE, GARLIC, PITTED OLIVES, FRESH HERBS

OR

VEAL SCALLOPINI, EGGPLANT, MOZZARELLA, FRESH BASIL

OR

GRILLED MEDITERRANEAN SEABASS, PUTTANESCA
VINAIGRETTE, BASIL OIL

OR

BUTCHER'S CUT, FRIES, PEPPERCORN SAUCE

Dessert

ESPRESSO – COFFEE – TEA INCLUDED

DESSERT OF THE DAY



TABLE D'HÔTE MIDI- 45\$
VERRE DE VIN ROUGE OU BLANC + 10\$

Entrée

KAKI, BURRATA, JAMBON IBÉRIQUE, GLAÇAGE BALSAMIQUE

OU

SALADE DE CALAMARS GRILLÉS, FENOUIL,
TREVISO, VINO COTTO

OU

SOUPE DU JOUR

OU

MEZZI RIGATONI ROMANOFF

Intermezzo

HUÎTRES (6), MIGNONETTE À LA FRAMBOISE +18\$

OU

COCKTAIL DE CREVETTES CLASSIQUE +34\$

Main Course

LINGUINE AU PESTO DE BASILIC, NOISETTES CROQUANTES,
CREVETTES SAUTÉES

OU

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, TROIS CÔTELETTES
D'AGNEAU, JUS NATUREL

OU

LAPIN BRAISÉ, VIN BLANC, AIL, OLIVES DÉNOYAUTÉES, FINES HERBES

OU

SCALOPINE DE VEAU, AUBERGINES, MOZZARELLA, BASILIC FRAIS

OU

BAR MÉDITERRANÉEN GRILLÉ, VINAIGRETTE PUTTANESCA, HUILE DE BASILIC

OU

COUPE DU BOUCHER, FRITES, SAUCE AU POIVRE

Dessert

ESPRESSO – CAFÉ – THÉ INCLUS

DESSERT DU JOUR

