

ANTIPASTI L'OSSO
POUR 12 PERSONNES / FOR 12 PEOPLE

Poulpe tunisien grillé, saveurs méditerranéennes <i>Grilled Tunisian Octopus, Mediterranean Flavours</i>	170\$
Crevettes géantes grillées, salmoriglio calabrais <i>Grilled Jumbo Shrimp, Salmoriglio Calabrese</i>	120\$
Côtelettes d'agneau en bouchées, sauce chimichurri <i>Lamb Lolly Pops, Chimichurri Sauce</i>	120\$
Arancini L'Osso, ragoût de petits pois, pecorino, burratina <i>L'Osso Arancini, Peas Ragu, Pecorino, Burrattina</i>	70\$
Saucisse rôtie, piments forts, pleurotes, oignons caramélisés <i>Roasted Sausage, Hot Peppers, Oyster Mushrooms, Caramelized Onions</i>	100\$
Canadian Prime Mini Burgers, Cheddar, Spiced Mayo, Iberico ham <i>Mini burgers de bœuf canadien, cheddar, mayo épicée, jambon ibérique</i>	80\$
Queues de homard canadien gratinées, chapelure, vin blanc <i>Canadian Lobster Tails, Baked with Breadcrumbs, White Wine</i>	15\$ C/E

SALADES | SALADS
POUR 12 PERSONNES / FOR 12 PEOPLE

Salade César <i>Caesar Salad</i>	80\$
Endives, radicchio, romaine, pacanes, gorgonzola, vinaigrette balsamique <i>Endive, Radicchio, Romaine, Pecans, Gorgonzola, Balsamic Vinaigrette</i>	90\$
Roquette, copeaux de parmigiano, glaçage balsamique <i>Arugula, Parmigiano Shavings, Balsamic Glaze</i>	70\$
Tomates cerises multicolores, burrata, basilic, noisettes, pesto <i>Multicoloured Cherry Tomatoes, Burrata, Basil, Hazelnuts, Pesto</i>	90\$
Betteraves assorties, fromage de chèvre, noix <i>Mixed Beets, Goat Cheese, Walnuts</i>	90\$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

	1/2 PLATEAU/ TRAY	1 TRAY
Lasagne au four, sauce à la viande, béchamel, mozzarella <i>Baked Lasagna, Meat Sauce, Béchamel, Mozzarella</i>	70\$	120\$
Parmigiana d'aubergines <i>Eggplant Parmigiana</i>	60\$	100\$
Cavatelli au ragoût de veau ou tomate et basilic ou pesto, burrata, pistaches grillée <i>Cavatelli Veal Ragu or Tomato & Basil or Pesto, Burrata, Toasted Pistachio</i>	60\$	100\$
Raviolis Osso Buco, jus de braisage, gremolata, copeaux de parmigiano <i>L'Osso Buco Ravioli, Braising Liquid, Gremolata, Parmigiano Shavings</i>	80\$	150\$
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes fines (6 côtelettes) <i>Roasted Fine Herbed Crusted Rack of Lamb (Rack of 6)</i>	-	60\$
Filet mignon entier rôti, sauce au vin rouge (prix p.p.) <i>Whole Roasted Filet Mignon, Red Wine Reduction Sauce (price p.p.)</i>	-	35\$
Osso buco braisé, gremolata (prix p.p.) <i>Braised Osso Buco, Gremolata (price p.p.)</i>	-	30\$
Bar poêlé, artichauts, pignons de pin, citron, vin blanc (prix p.p.) <i>Pan Seared Seabass, Artichokes, Lemon Pine Nuts, White Wine (price p.p.)</i>	-	30\$

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES
POUR 6 PERSONNES / FOR 6 PEOPLE

Pommes de terre grelots rôties, oignons, ail, romarin <i>Roasted Fingerling Potatoes, Onions, Garlic, Rosemary</i>	60\$
Polenta au four, tomate San Marzano, ragoût de champignons sauvages <i>Baked Polenta, San Marzano Tomato, Wild Mushroom Ragu</i>	60\$
Brocoli-rave, chapelure assaisonnée, ail <i>Broccoli Rabe, Seasoned Breadcrumbs, Garlic</i>	60\$
Asperges, zeste de citron, parmigiano, huile d'olive extra vierge <i>Asparagus, Lemon Zest, Parmigiano, Extra Virgin Olive Oil</i>	75\$
Légumes grillés <i>Grilled Vegetables</i>	60\$