

# ENTRÉES

---

## SALADE FESTIVE

// Carottes marinées, poires au rhum, pacanes et canneberges séchées.

Servie avec une vinaigrette crémeuse

14\$

## ENVIE D'ENDIVE

// Feuilles d'endives remplies de purée de dattes, fromage bleu crémeux, suprêmes d'orange et noix de pin servies avec une vinaigrette de cidre et de

miel

13\$

## MELON D'EAU ET BALSAMIQUE

// Cubes de melon d'eau compressé avec du balsamique âgé et des herbes aromatiques. Servie avec feta et glaçage de balsamique

17,50\$

## SALADE CHOUCOU

// Feuilles de chou de Bruxelles, pommes au gin et prosciutto servie dans une vinaigrette de cidre

14\$

## LES MEILLEURES PATATES DOUCES

// Tempura de patates douces japonaises saupoudrées de poudre de

prune

9,50\$

## BOULETTES DE LA NONNA

// Boulettes servies avec parmesan et basilic

13\$

## MELANZANE

// Lasagne d'aubergines frites

13\$

# PIZZAS

---

## MARGHERITA

// Sauce tomate, Fior di Latte et basilic  
P. 11\$ G. 16\$

## PICANTE

// Sauce tomate, Fior di Latte, salami piquant, nduja et olives noires  
P. 12\$ G. 20\$

## QUATRE FROMAGES

// Crème fraîche, 1608 de Charlevoix, Migneron de Charlevoix, fromage  
bleu crémeux, Fior di Latte et poires au gastrique  
P. 13,50\$ G. 22\$

## CHAMPIGNON

// Sauce à l'ail confit, fromage Edam et champignons sauvages  
P. 14,50\$ G. 24\$

## GUANCIALE

// Crème fraîche, Fior di Latte, cheddar blanc, oignons caramélisés et  
guanciale  
P. 12\$ G. 20\$

## TARTUFO

// Mozzarella di Buffala, pate de truffles et prosciutto  
P. 17\$ G. 28\$

## NDUJA

// Sauce tomate, Fior di Latte, nduja, pesto d'aubergines et tomates cerises  
P. 12\$ G. 20\$

## RUSTICA

// Crème fraîche, jambon de l'Artisan, Provolone, mozzarella fraîche,  
champignons sauvages et artichauts  
P. 16,50\$ G. 25\$

# STARTERS

---

## FESTIVE SALAD

// Marinated carrots, rhum pears, pecans & dried cranberries served in a creamy dressing

14\$

## ENDIVE ENVY

// Endive leaves filled with datte purée, creamy blue cheese, orange and pine nuts served with a honey and cider vinaigrette

13\$

## WATERMELON & BALSAMIC

// Watermelon cubes compressed with aged balsamic & aromatic herbs.  
Served with feta and balsamic glaze

17,50\$

## CHOUCHOU SALAD

// Brussel sprouts leaves, gin apples and prosciutto served in a cider vinaigrette

14\$

## WORLD'S BEST SWEET POTATOES

// Japanese sweet potato tempura covered with plum powder

9,50\$

## NONNA'S MEATBALLS

// Meatballs served with parmesan and basil

13\$

## MELANZANE

// Fried eggplant lasagna

13\$

# PIZZAS

---

## MARGHERITA

// Tomato sauce, Fior di Latte & basil  
P. 11\$ G. 16\$

## PICANTE

// Tomato sauce, Fior di Latte, spicy salami, nduja & black olives  
P. 12\$ G. 20\$

## FOUR CHEESE

// Crème fraiche, Charlevoix's 1608, Migneron, creamy blue cheese, Fior di Latte & gastric pears  
P. 13,50\$ G. 22\$

## MUSHROOM

// Candied garlic sauce, Edam cheese & wild mushrooms  
P. 14,50\$ G. 24\$

## GUANCIALE

// Crème fraiche, Fior di Latte, white cheddar, caramelized onions & guanciale  
P. 12\$ G. 20\$

## TARTUFO

// Mozzarella di Buffala, truffle paste & prosciutto  
P. 17\$ G. 28\$

## NDUJA

// Tomato sauce, Fior di Latte, nduja, eggplant pesto & cherry tomatoes  
P. 12\$ G. 20\$

## RUSTICA

// Crème fraiche, Artisan white ham, Provolone, Fior di Latte, wild mushrooms & artichokes  
P. 16,50\$ G. 25\$