

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 9

SALADE CÉSAR 21

Quartiers de romaine, copeaux de parmesan, câpres frites vinaigrette maison et pancetta

ANTIPASTO À PARTAGER 32

Bocconcini, artichauts marinés, mini poivrons au fromage, olives, saucisson "Pieux de Charlevoix", prosciutto, bresaola et coppa.

CARPACCIO DE BOEUF 25

Parmesan, roquette, mayonnaise à la truffe, et noix de pin

POLPETTA DE VEAU 22

sauce tomate, parmesan et chips de basilic

OLIVES MARINÉES MAISON 6

FOCACCIA DU JOUR 6

Huile d'olive et balsamique de Modena

LES PLATS

LASAGNE BOLOGNAISE 33

Béchamel, bœuf haché, sauce tomate et mozzarella

OSSO BUCCO DE VEAU ET ORRECHIETTE 42

Sauce milanaise, gremolata à la noisette et orange

LASAGNE VÉGÉTARIENNE 33

Aubergine, sauce tomate et mozzarella

CASSOLETTE DE MORUE 36

Piperade, pommes de terre rattes, olives, câpres, salade herbette

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE ET LÉGUMES CROQUANTS 9

Vinaigrette à la framboise

CHOU-FLEUR RÔTI 11

Citron confit

LÉGUMES RÔTIS À L'ITALIENNE 11

LES PÂTES 32

VOTRE CHOIX DE PÂTE, SAUCE ET FROMAGE

SAUCE

POMODORO

Tomates, basilic, huile d'olive

AL RAGÙ

Boeuf braisé, jus de boeuf à la tomate et tomates rôties

FUNGHI À L'AIL NOIR

Crème à l'ail noir, sauté de champignons de saison et huile de truffe

PESTO AUX HERBES

Rapini, tomate et roquette, huile d'olive



PÂTES

GNOCCHI

ORRECHIETTE

LINGUINI

PENNE SANS GLUTEN



FROMAGE

PARMESAN

CACIOCAVALLO

EXTRA DU JOUR

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE DULCE DE LECHE 10

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 9

TIRAMISU 10

CANNOLI 9

Redevance, taxes et service en sus.

Une redevance correspondante à 3 % du prix indiqué sera ajoutée sur votre facture . Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY 9

CAESAR SALAD 21

Romaine quarters, Parmesan shavings, fried capers, house dressing and pancetta

ANTIPASTO TO SHARE 32

Bocconcini, marinated artichokes, mini peppers with cheese, olives, "Pieux de Charlevoix" dry sausage, prosciutto, bresaola and coppa

BEEF CARPACCIO 25

Parmesan, arugula, truffle mayonnaise, and pine nuts

VEAL POLPETTE 22

Tomato sauce, Parmesan and basil chips

HOMEMADE MARINATED OLIVES 6

FOCACCIA OF THE DAY 6

Olive oil and Modena balsamic

MAIN DISHES

BOLOGNESE LASAGNE 33

Bechamel, ground beef, tomato sauce and mozzarella

VEAL OSSO BUCCO AND ORRECHIETTE 42

Milanese sauce, gremolata to the noisette and orange

VEGETARIAN LASAGNE 33

Eggplant, tomato sauce and mozzarella

COD CASSOLETTE 36

Piperade, fingerling potatoes, olives, capers, herb salad

SIDES

GREEN SALAD AND CRUNCHY VEGETABLES 9

Raspberry vinaigrette

ROASTED CAULIFLOWER 11

With lemon confit

ITALIAN ROASTED VEGETABLES 11

PASTA 32

YOUR CHOICE OF SAUCE, PASTA AND CHEESE

SAUCE



PASTA



CHEESE

POMODORO

Tomatoes, basil, olive oil

AL RAGÙ

Braised beef, beef jus with tomato and roasted tomatoes

BLACK GARLIC FUNGHI

Black garlic cream, sautéed seasonal mushrooms and truffle oil

HERB PESTO

Rapini, tomato and arugula, olive oil

GNOCCHI

ORRECHIETTE

LINGUINI

PENNE GLUTEN FREE

PARMESAN

CACIOCAVALLO

EXTRA OF THE DAY
PLEASE ASK YOUR SERVER

DESSERTS

DULCE DE LECHE CHEESE CAKE 10

PANNA COTTA WITH RED FRUITS 9

TIRAMISU 10

CANNOLI 9

Royalties, taxes and gratuity not included.

A royalty corresponding to 3% of the indicated price will be added to your invoice.
This royalty corresponds to the percentage of the contribution set by the Tremblant Resort Association.