



# terre terre



Nous sommes fiers de servir du Certified Angus Beef® Il existe de nombreuses marques, de boeuf, mais une seule marque Angus dépasse les attentes. Le marque Certified Angus Beef® utilise les meilleurs produits de classe Canada AAA.



**Ossobuco Alla Milanese** 39  
Jarret de veau de lait du Québec braisé dans son jus avec sauce tomate, fines herbes et vin blanc, le tout garni de gremolata.

*\*Servi avec risotto à la milanaise.*

**Entrecote Di Manzo 16 oz** 39  
Entrecôte intensément persillée, grillée avec os à la perfection et saupoudré avec nos épices à steak maison.

**Bistecca Di Manzo New York 12 oz** 39  
Contre-filet exceptionnellement persillé, grillé à la perfection et saupoudré avec nos épices à steak maison.

**Filetto Di Manzo 6 oz** 38  
Filet mignon, la coupe la plus tendre, grillé à la perfection, arrosé d'une réduction de demi-glace et de vin rouge.

**Tartare Di Manzo** 30  
Tartare de boeuf Certified Angus Beef® garni de jeunes feuilles de roquette et copeaux de parmesan.

**Agnello Sulla Griglia** 45  
Carré d'agneau, moutardes de Dijon régulière et à l'ancienne, romarin frais et sel Kasher. Arrosé d'une réduction de demi-glace au porto vieilli.

**Braciola Di Maiale** 29  
Côte de porc Nagano du Québec poêlée, arrosée d'une réduction de demi-glace au sirop d'érable et vinaigre balsamique.

**Pollo Sulla Griglia** 27  
Double poitrine de poulet nourri au grain du Québec, grillé et arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron et d'origan frais.

*\* Servi avec légumes saisonniers sautés et choix de pommes de terre.*

**Scaloppine Di Vitello Ai Tre Funghi E Pepe Di Madagascar** 32  
Pleurotes, shiitakés et champignons de Paris, crème, demi-glace, poivre vert de Madagascar, romarin et ciboulette fraîche. Le tout flambé au cognac.

**Scaloppine Di Vitello Con Formaggio Gorgonzola, Pinoli E Peperone Arrostiti** 32  
Fromage bleu italien, crème, échalotes françaises, noix de pin rôtis, fines herbes, vin blanc et un coulis de poivrons rouges rôtis.

**Scaloppine Di Vitello Alla Parmigian** 29  
Escalope de veau légèrement panée avec sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan.

*\* Servi avec pâte du jour.*

# sugo sauces

**Sugo Di Pepe E Scampi** 13  
Sauce aux poivre noir concassé et poivre vert de Madagascar, échalotes, ail, queue de langouste fraîche, brandy et ciboulette.

**Sugo Al Tre Pepe** 7  
Sauce aux poivre noir concassé, poivre vert de Madagascar et poivre rose, échalotes françaises, crème, moutarde de Dijon, demi-glace et ciboulette. Le tout flambé au cognac.

**Sugo Ai Funghi Del Bosco** 7  
Sauce aux champignons de Paris, shiitakés, portobellos et pleurotes, crème, demi-glace et poivre vert. Le tout flambé au cognac et rehaussé de fines herbes.

# mare mer

**Gamberoni Ai Pepe E Pomodoro Semi Secchi** 40  
Quatre crevettes géantes, poivre vert, tomates semi-sèches, crème, vin blanc et ciboulette. Servi avec capellini aglio olio.

**Gamberoni Sulla Griglia** 40  
Quatre crevettes géantes grillées à la perfection, arrosées de zeste de citron frais, huile d'olive, origan frais. Le tout saupoudré de gremolata et de câpres. Servi avec des épinards sautés à l'ail.

**Salmone Sulla Griglia** 28  
Saumon frais de l'Atlantique grillé, arrosé d'un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, d'ail et d'origan frais. Servi avec risotto à la milanaise.

# pizze pizzas

<b>Margarita</b> Mozzarella, tomates Savoura, basilic frais, huile d'olive, parmesan, et sauce à pizza.	16	<b>Campagnola</b> Sauce à pizza, champignons, poivrons rôtis, olives de Kalamata, jeunes feuilles de roquette et fromage de chèvre.	18
<b>Peperonata</b> Mozzarella, pepperoni milanese et sauce à pizza.	18	<b>Prosciutto Di Parma E Rucola</b> Sauce à pizza, mozzarella, garniture de jeunes feuilles de roquette fraîches. Arrosé d'huile d'olive, saupoudrer de sel de mer et garnie de tranches minces de prosciutto de première qualité provenant de Parma en Italie.	20
<b>Vegetariana</b> Légumes saisonniers au four, tomates Savoura, oignons rouges, olives de Kalamata, mozzarella, le tout garni avec huile d'olive et sauce à pizza.	18	<b>Trieste</b> Mozzarella, saucisse italienne épicée, capicollo à l'ancienne, pepperoni, pancetta et parmesan. Le tout garni avec huile d'olive et sauce à pizza.	20

## bambini menu pour enfants

(12 ans et moins)

*Boisson gazeuse ou jus et crème glacée incluse.*

<b>Pizza</b> Choix de pizza Napolitana, Ai Funghi, Peperonata ou Classico.	9	<b>Pasta</b> Choix de Spaghetti, Fettuccine, Linguine, Penne, Tortellini, ou Gnocchi. Servi avec sauce tomate, à la viande, Alfredo ou sauce rosée.	9
<b>Petto Di Pollo</b> Poitrine de poulet grillée, servi avec frites.	15		

 \* Des pâtes sans gluten sont aussi disponible sur demande.

Publicite brunch  
Francais