

ENTRÉE

Arancini aux crevettes 12

Sauce poivronade à l'huile verte

Crevettes "Pop Corn" 14

Légèrement panées, mayonnaise épicée, poivronade

Calamars Frits 15

Sauce poivronade et émulsion de citron

Escargots 12

Vin blanc, ail, herbes montées au beurre, gratinés

Poutine de gnocchi au ricotta 12

Espuma sauce poutine, poulet fumé, fromage

Le duo grillé 13

Saucisse italienne, chouriço, légumes à la jardinière

Soupe à l'oignon 10

Bouillon de boeuf et bière rousse, gratinée

Pizza à l'ail 11

Huile infusée aux herbes et ail rôti, gratinée

Pizza Bruschetta 16

Tomate ancestrale, roquette, vinaigrette balsamique

Antipasto prix du marché

Entrée à partager

SALADE

Salade de Pieuvre 24

Pieuvre grillée, sauce vierge, hummus

Caprese 15

Tomate ancestrale et buffala, émulsion d'herbes

César 9 / 16

Vinaigrette maison, lardons, croûtons

Salade verte 8 / 15

Mélange "Arcadian", vinaigrette balsamique blanc, garniture de saison

Kale 9 / 16

Fenouil, artichauts marinés et en purée

LE CRU

Huître prix du marché

Selon l'arrivage, citron, mignonnette

Tartare de Saumon 17 / 26

Échalotes françaises, ciboulette, émulsion de citron

Tartare de Boeuf 19 / 32

Échalotes françaises, câpres, cornichons, jaune d'oeuf, dijon

La Bombance 144

Plats à partager pour 4 personnes

Planche champêtre garnie de bavette, filet mignon, duo de saucisses, 1/2 poulet, crevettes grillées, risotto, légumes et frites

PLATS

Spaghetti Bolognaise 19

Ragoût de boeuf et veau, sauce tomate

Gnocchi con Pomodoro 20

Sauce tomate, ail, basilic, roquette

Cavatelli con Salsiccia 21

Sauce tomate, saucisses italiennes, basilic

Fettucine Madiva 23

Sauce Alfredo, poireaux, poulet fumé

Lasagna della Casa 19

Effiloché de boeuf et porc sauce bolognaise, gratinée

Pâtes sans gluten selon la disponibilité **Extra 3**

Filet de Saumon à la plancha 29

Servi avec arancini aux crevettes et légumes

Crevettes Fradiavolo 30

Crevettes argentines dans une sauce légèrement épicée à la tomate et poivrons servies avec pâte à l'ail

Risotto aux Champignons 26

Ragoût de champignons dans du riz parfumé de parmesan truffé, garni de buffalo

Bavette Grillée 30

Sauce Marchand de vin, servie avec frites et légumes

Filet Mignon Grillé 38

Sauce aux champignons, servi avec frites et légumes

Poulet Fumé Maison 20

1/2 poulet, sauce BBQ maison, frites et jardinière de légumes

*Menu inspiré des découvertes et expériences de notre
Chef Exécutif Joao Pimentel*

PIZZA

La Classica 19

Mozzarella, champignons, piments et pepperoni

Siciliana 20

Fiore di latte, aubergines, saucisse italienne, olives

Ortolano 19

Mozzarella, légumes de saison

Caprese 21

Mozzarella di Buffalo, tomates ancestrales, origan, huile d'olive

Capricciosa 20

Mozzarella, artichauts marinés, prosciutto cotto

Buffala 21

Champignons sauvages, mozzarella di Buffalo

Diavolo 18

Mozzarella, salami épicé, origan

Parma 23

Fiore di latte, prosciutto di Parma, roquette, parmesan

Madiva 25

Mozzarella, crevettes, bacon fumé, roquette

4 Fromages 24

Fiore di latte, gorgonzola, provolone fumé, fromage de chèvre

OLD TB 26

Viande, viande, viande, fromage, viande

Provola 22

Prosciutto cotto, champignons sauvages, provolone fumé

Margarita 15

Fiore di latte, basilic frais

*Pizza sauce blanche disponible sur demande
Pizza sans gluten disponible*

Extra 3