

ENTRÉES

Pains à l'ail gratinés (2)	6
Bruschettas	7
Marmite du jour	5
Tomates Bocconcini	9
Saucisses Italiennes	9
Fondue Parmesan	9
Escargots à l'ail gratinés	12
Calmars frits	15
Tartare de saumon	15

SALADES

Salade Maison	6
Salade César	demi 8 repas 12
	extra poulet (4oz) 4
Salade « Pub International »	15
Avec saumon fumé	

PÂTES

Tortellinis de veau, sauce rosée	18
----------------------------------	----

au choix: Penne ou Spaghetti:

Napolitana (sauce tomate maison)	15
Arabiata (sauce tomate maison épicée)	15
Bolognaise (sauce à la viande maison)	17
Putanesca (sauce tomate maison, olives noires, câpres)	17
Romanoff (sauce rosée, vodka, échalotes, poivre)	18
Gigi (sauce rosée, Proscuitto, champignons, échalotes)	19
Alfredo (crème, parmesan)	19

PIZZAS

Classico (pepperonis, champignons, poivrons rouge, mozzarella)	15
Végé (poivrons, oignons, champignons, artichauts, olives noires, mozzarella)	15
Italiana (saucisses Italiennes, oignons, olives noires, mozzarella)	16
Roquette (Proscuitto, balsamique, roquette, copeaux de parmesan, mozzarella)	17
Camelia (fromage bocconcini, tomates, pesto)	17
Hawaienne (sauce tomate, jambon, ananas mozzarella)	18
Atlantico (sauce tomate, saumon fumé, oignon, mozzarella)	20

VEAU

- Parmesan** 26
(servi avec spaghetti sauce napolitaine)
- Limone** Fond de veau déglacé au vin et citron 25
(servi avec spaghetti sauce aioli)
- Marsala** Fond de veau, champignons, échalotes, vin de Marsala 26
(servi avec spaghetti sauce aioli)

BURGERS

- Social** 15
(poitrine de poulet grillée, laitue, bacon, tomate, mayo)
- International** 16
(Galette de viande, bacon, oignons, laitue, fromage suisse, mayo épicée, aneth)
- Viande Fumée** 17
(1/2 livre de viande fumée, dijonnaise, fromage suisse)
- Angus** 16
(Oignons et poivrons grillés, laitue, sauce épicée)
- Tous les burgers sont servis avec frites et choix de mayonnaise épicée ou ciboulette et aneth

VOLAILLE

- Suprême de poulet grillé au poivre** 23
(servi avec légumes et frites)
- Poulet Parmesan** 25
(servi avec spaghetti sauce napolitaine)

GRILLADES

Bavette (frites maisons, légumes, sauce à l'échalote)	26
Filet mignon (8 onces) (frites maisons, légumes, sauce aux poivres)	38
Faux Filet (12 onces) (sauce au poivre, frites maisons, légumes)	35

POISSONS & FRUITS DE MER

Pavé de saumon à l'érable sur planche de cèdre (légumes et riz)	29
Filet de truite meunière (légumes et riz)	26
Assiette de crevettes papillons (légumes et riz)	32
Moules (au choix: Poulettes, Cury, Marinara) (servies avec frites et mayo épicée)	23
Tartare de saumon (servi avec patates douces et salade mesclun)	25

LES À-CÔTÉS

Frites maison		5
Poutine	P. 6	G.10
Bâtonnets de fromage		6
Nachos Primavera (oignons, poivrons, olives noires, mozzarella)	1p. 14	2p. 18
Nachos International (poulet, bacon, oignons, poivrons, mozzarella)	1p. 16	2p. 20
Nachos TexMex (bœuf, oignons, mozzarella)	1p. 16	2p. 20

Aussi disponible

vin en vedette

vendu au verre

Informez-vous à votre serveur

CORSÉS



riche, liquoreux,
fruits exotiques

LÉGERS



sucré, fruité,
riche

CORSÉS



corsé, sec
fruité-boisé



mi-corsé, sec
fruité-floral

LÉGERS



léger, sec
subtil

CORSÉS



corsé, boisé
structuré



mi-corsé
boisé et velouté

LÉGERS



léger
fruité-floral
frais

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
● Smoky Bay, <i>Australie</i> , Pinot Grigio		20\$
● Finca Las Moras Lady Blanc, <i>Argentine</i> , Chenin		23\$
● Cesari Moma, <i>Italie</i> , Chardonnay et Pinot Grigio	8.50\$	24\$
● Westcoast Vineyards, <i>Californie</i> , Colom bard et Viognier	8.50\$	26\$
● Oakbank Cellars, <i>Australie</i> , Chardonnay	8.50\$	26\$
● Tommasi Le Rose, <i>Italie</i> , Chardonnay et Pinot Grigio		26\$
● Léon Beyer, <i>Alsace France</i> , Riesling		29\$
● Pinar de Villena, <i>Espagne</i> , Macabeo, Sauvignon blanc		29\$
● Liano Rubicone IGT, <i>Italie</i> , Chardonnay et Sauvignon blanc		30\$
● La Petite Perriere, <i>Australie</i> , Sauvignon blanc		35\$

Vins Rouges

● Robertson, <i>Afrique du sud</i> , Cabernet Sauvignon		21\$
● Vina Ventisquero Root 1, <i>Chili</i> , Pinot Noir		23\$
● Beronia Tempranillo, <i>Espagne</i> , Tempranillo	8.50\$	24\$
● Settler's Cove, <i>Australie</i> , Shiraz et Cabernet sauvignon		24\$
● Oakbank Cellars, <i>Australie</i> , Cabernet sauvignon	8.50\$	26\$
● Carpenito Dogajolo, <i>Italie</i> , Sangiovese et Cabernet		26\$
● La Mascota, <i>Argentine</i> , Cabernet sauvignon		26\$
● Château Saint-Antoine Reserve, Bordeaux, Merlot et Cabernet Sauvignon		27\$
● Cesari Moma, <i>Italie</i> , Sangiovese et Cabernet sauvignon	9\$	27\$
● Umberto Cesari Vintage Collection, <i>Italie</i> , Sangiovese		33\$
● La Villa Real, <i>Espagne</i> , Tempranillo, Syrah		35\$
● Vilena, Quinta Monteiro, <i>Portugal</i> , Aragonês, Syrah		35\$
● Liano Rubicone IGT, <i>Italie</i> , Sangiovese et Cabernet sauvignon		37\$
● Lucarelli Primitivo, <i>Italie</i> , Primitivo		40\$
● Luiano Rosso Assai, <i>Italie</i> , IGT Sangiovese		41\$
● Mas Bres, <i>France</i> , Pinot Noir		45\$
● LUI Grande Cuvée, <i>Italie</i> , Cabernet Sauvignon, Merlot et Sangiovese		65\$
● Palas Barolo, <i>Italie</i> , Nebbiolo		65\$
● Il Bacca, <i>Italie</i> , Primitivo Vieilles Vignes		65\$

Vin Rose

● Umberto Cesari Iove, <i>Italie</i> , Sangiovese	7\$	23\$
---	-----	------

Mousseux

Charles Meunier		26\$
-----------------	--	------

Champagne

Veuve Cliquot		135\$
Dom Pérignon		285\$