

# Pasta

	Accompagnement	Entrée	Plat principal
Linguini al pescatore			
Spaghetti alle vongole			
Medaglioni alla crema di tartufo			
Agnelotti al pesto			
Penne puttanesca			
Tortellini ai quattro formaggi			
Canelloni al vitello gratinati			
Gnocchi al gorgonzola			
Parpadelle ai funghi porcini			
Linguini al pesto, alla nicola, alla crema			
Spaghetti al limone oppure al manzo			
Medaglioni alla crema rosa			
Combiné di 4 pasta			
Assiette “Gingras”			
Assiette “Bourbeau”			

# Entrées

<b>Foie gras de canard poêlé, mijoté de confit à l'aigre-doux et muscade, sésame sel et vinaigre au Muscat</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Pan seared foie gras with duck confit and grape vinaigrette</li><li>Foie gras d'anatra in padella con confit in agro-dolce, noce moscata e sale di sesamo servito con vinaigrette al moscato</li></ul>
<b>Asperges vertes à l'huile de truffes citronée, copeaux de parmigiano et sa pomme-chip croustillante</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Fresh asparagus with lemon-truffle oil shaved, parmigiano and crispy chip</li><li>Asparagi all'olio tartufato e limone, scaglie di parmigiano e patatine croccanti</li></ul>
<b>Assiette de poissons fumés maison</b> <ul style="list-style-type: none"><li>House smoked fish platter</li><li>Piatto di pesci affumicati della casa</li></ul>
<b>Crevette géante grillée, son nid de spaghetti citroné et tomates séchées maison, aioli à l'olive Kalamata</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Grilled jumbo prawn, oven dried tomatoes and lemon spaghetti, olive and garlic mayonnaise</li><li>Gamberetto gigante alla griglia su un nido di spaghetti al limone e pomodori secchi della casa con maionese all'aglio e olive Kalamata</li></ul>
<b>Saisie de ris de veau et poêlée de champignons sauvages aux herbes fraîches et pignons, arugula et son jus à l'ail confit</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Seared sweet bread with wild mushrooms and fresh herbs, arugula and roasted garlic jus</li><li>Animelle di vitello saltate in padella con funghi alle erbe aromatiche, pinoli, rucola e salsa di aglio confit</li></ul>
<b>Raviole de crabe du Hâvre St-Pierre et pétoncles grillés, émulsion safranée et parfum d'amandes grillées</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Grilled scallops and crab ravioli with safran and grilled almonds</li><li>Ravioli di granchio di Hâvre St-Pierre e pettini alla griglia, emulsion allo zafferano al profumo di mandorle grigliate</li></ul>

**Jambon de parme et melon**

- De Parme ham and melon
- Prosciutto di Parma

**Salade César**

- Ceasar salad
- Inalata cesare

**Salade panachée**

- Mixed green salad
- Insalata mista

**Carpaccio de boeuf au basilic, parmigiano et mayonnaise aux câpres et citron**

- Beef carpaccio with basil, parmigiano cheese and caper dressing
- Carpaccio du manzo al basilico, parmigiano capperi e limone

**Salade caprèse à l'huile d'olive extra vierge, prosciutto di parma et son crostini de fromage tallegio**

- Tomato boconcinni salad with prosciutto di parma and melted tallegio crostini
- Insalata caprese con prosciutto di parma e crostini al taleggio

**Tartare de saumon Michelangelo**

- Michelangelo Salmon tartare
- Tartaro al salmone “Michelangelo”

# Soupes

**Minestrone**

- Minestrone
- Minestrone

**Bisque de crabe du Hâvre St-Pierre**

- Crab bisque from Hâvre St-Pierre
- Zuppa di granchio di Hâvre St-Pierre

**Pastina in brodo**

- Pastina in brodo
- Pastina in brodo

# Viande

**Côte de veau grillée, son jus au balsamique, polenta au provolone fumé**

**et saisie de champignons sauvages à l’ail confit**

- Grilled veal chop, balsamic jus and caccio cavallo polenta, wild sauteed mushrooms with roasted garlic*
- Costata di vitello alla griglia con salsa all’aceto balsamico, polenta al provolone affumicato e funghi all’aglio confit*

**Special veau “Michelangelo” linguine Alfredo**

- “Michelangelo” veal special with Alfredo linguine*
- Vitello “Michelangelo” con linguine Alfredo*

**Saisie de ris de veau au porto, son risotto florentine**

- Seared sweet bread with port wine sauce, fresh spinach risotto*
- Animelle di vitello saltate in padella al porto con risotto alla fiorentina*

**Filet de veau au gorgonzola et noisettes, pommes de terre darphin coustillantes, effilochée d’endives et poires en buisson**

- Veal tenderloin with gorgonzola and hazelnut cream sauce, darphin potato with belgium endives and pear salad*
- Filetto du vitello al gorgonzola e noccioline, patate darphin croccanti e insalatina di pere*

**Foie de veau frais grillé aux oignons caramélisés et sa linguine à la Nicola**

- Grilled fresh veal liver with caramelised onions and linguine à la Nicola*
- Fegato di vitello alla griglia con cipolle caramellate e linguine alla Nicola*

**Carré d’agneau au parfum de romarin, timbale de légumes au Taleggio et pommes de terre nouvelles rissollées**

- Rosemary scented roasted lamb rack, grilled vegetables and taleggio with new baby potatoes*
- Carré d’agnello al profumo di rosmarino. timballo du verdura al Talleggio e patate rosolate*

**Magret de canard gavé, sauce aux figes séchées, spaghetti aux pignons et prosciutto, asperges rôties au Grana Padano**

- Oven roasted duck breast, sun-dried figues sauce, spaghetti with pine nuts and prosciutto, grilled asparagus with Grana Podano*
- Filetto d’anatra ai fichi secchi, servito con spaghetti ai pinoli e prosciutto, e asparagi arrosto al Grana Padano*

**Filet mignon de boeuf et sa poêlée de foie gras, pommes de terre Pont-neuf et petits légumes rôtis**

- Grilled beef tenderloin with foie gras, fried “Pont-neuf” potato and baby vegetables*
- Filetto di manzo e foie gras in padella, patate Pont-neuf e verdure*

**Bistecca à la florentine, grillade de légumes et frites alumettes**

- Grilled beef T-Bone, roasted vegetables and fried “Alumette” potatoes*
- Bistecca fiorentina con verdure alla griglia e bastoncini di patate fritte*

# Poisson

**Saisie de crevettes à la crème d’ail, fenouil rôti et croustillant, son velouté au parmesan**

- Sauted prawns with garlic cream sauce, roasted fennel and parmesan “velouté”*
- Gamberetti saltati alla crema d’aglio, finocchio croccante al forno con la sua crema al parmigiano*

**Darne de saumon rôti à l’huile de citron, gnocchi au beurre et câpres, son buisson de frisée, tomate et haricots verts fins**

- Roasted salmon steak with lemon oil, butter and caper, saute gnocchi, mixed greens with tomatoes and fine green beans*
- Trancio di salmone arrosto all’olio di limone, gnocchi al burro e capperi su un letto d’insalata riccia, pomodori e fagiolini*

**Assiette de la mer façon “Michelangelo” salade d’herbes fraîches**

- Ocean platter “Michelangelo” mixed herbs salad*
- Piatto di mare alla “Michelangelo” con insalata alle erbe aromatiche*

**Longe de thon frais aux olives, spaghetti aux artichauts à la judéa et tomates séchées maison**

- Fresh tuna with olives, artichokes “judéa” spaghetti and oven dried italian tomatoes*
- Trancio di tonno fresco alle olive con spaghetti ai carciofi alla Giudea e pomodori secchi della casa*

**Scampi au citron confit, risotto Vialone nano au parmesan**

- Scampi served with a preserved lemon confit, parmigiano risotto*
- Scampi al limone confit con risotto Vialone nano al parmigiano*

**Filet de doré amandine, agnolotti “Bella-casa” et tomates italiennes grillées**

- Filet of walleye pike with roasted almonds, “Bella-casa” agnoloti with fresh grilled tomatoes*
- Filetto di Walleye pike alle mandorle, agnolotti “Bella-casa” e pelati grigliati*

**Grillade de “Mulloway” et salsa de tomate, lime et basilic, son spaghetti aux asperges fraîches**

- Grilled fresh “Mulloway”, tomato, lime and basil salsa with asparagus spaghetti*
- “Mulloway” alla griglia con salsa al pomodoro, lime e basilico servito con i suoi spaghetti agli asparagi freschi*

**Flétan frais en croûte de pesto, polenta rôtie à la putanesca et tomates séchées maison**

- Pesto crusted fresh halibut, roasted polenta “putanesca” style and home made dry tomatoes*
- Ippoglosso fresco in crosta di pesto, polenta arrosto alla puttanesca e pomodori secchi della casa*