

# La Saint-Valentin

## Menu

### Insalata composta

Salade de choux frisée, pommes en juliennes, bacon caramélisé, mélange arcadien, noix, vinaigrette a la cidre de pomme

*Frisee salad, julienned apples, caramelized bacon, Arcadian mix, nuts, apple cider vinaigrette*

### Zuppa del giorno

Soupe du jour

*Soup of the day*

## Primi

### Carpaccio di manzo

Carpaccio de bœuf

*Beef carpaccio*

\$10

### Tartare di salmone

Tartare de saumon, croutons au beurre et balsamique

*Salmon tartar, butter and balsamic croutons*

\$10

## Secondi

### Linguini alle gamberri

Linguini aux crevettes géantes, bisque de homard, tomates séchées au four, basilique frais

*Linguini with giant shrimp, lobster bisque, oven dried tomatoes, fresh basil*

\$29

### Ravioli al funghi

Ravioli aux champignons, huile d'olive, noix de pins, chorizo, épinards, miettes de pain

*Mushroom ravioli, olive oil, pine nuts, chorizo, spinach, bread crumbs*

\$29

### Capesante in padella

Pétoncles géantes grillées, cous-cous israélien, brocolini sautés, confit de poivrons rouges

*Grilled giant scallops, Israeli cous-cous, sauteed brocolini, red pepper confit*

\$33

### Costoletta di vitello

Côtelette de veau grillée, sauce au porto et framboise, pommes de terre saladez

*Grilled veal chop, Porto and raspberry sauce, Saladez potatoes*

\$36

## Dolci

### Torta di cioccolato

Tarte au chocolat  
*Chocolate tarte*

Café ou thé  
*Coffee or tea*

